



DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO,

Il quale contiene diversi modi di conservare ed aumentare le sue sostanze,
Cioè molte maniere per allevare, nodrire, propagare, guarire, rendere profittevoli diverse sorti d'animali domestici, pecore, montoni, buoi, cavalli, muli, majali, polli, uccellami ec., vermi da seta, api ec.,

Una infinità di metodi sì antichi, che moderni per abbellire giardini, coltivare orti, campi, vigne, boschi, dissodar terre incolte, o inselvatichite, emendarle, far prati artificiali, diseccar paludi, prevalersi dell'acque vive e stagnanti ec.,

La descrizione della natura di varj alberi e della loro cultura, col metodo di cavarne vantaggio e di far allignare alberi forastieri e piante esotiche,

LA SPIEGAZIONE DI VARIE SORTI DI PESCAGIONI, UCCELLAGIONI E CACCIE,

Molte dilettevoli arti, le quali esser possono di giovamento e di ricreazione ad un onest' uomo, acciò passi men nojoso il suo tempo in campagna, come i modi d'imbiancar tele, preparar canape e lino, togliere macchie, nettar mobili, filar cotone, finger pietre preziose, miniare senza maestro, far colori d'ogni sorte, colorir vetri ec. Il tutto adattato alla capacità di ciascuno.



Seconda edizione corretta ed aumentata.

TOMO TERZO.

CAR - CON

ROMA MDCCXCIII.
NELLA STAMPERIA DI MICHELE PUCCINELLI.
Con licenza de' Superiori.

DIZIONARIO UNIVERSALE ECONOMICO-RUSTICO.

CAR

Carobba, *Carubbo*, *Guainella*, *Caroba*, *aut Siliqua edulis*, C. Bauh., Tournef., *Ceratonia siliqua*, Linn. fr. *Caroubier*, *ou Carouge*. Questo è un albero di mezzana grandezza, ramoso, fornito di fogliette rotonde le quali non cadono all' inverno. Il frutto sono certe guainelle lunghe 6. in 7. pollici, larghe uno e mezzo e schiacciate, un poco ricurve, le quali contengono in tanti scompartimenti alcune semenze piatte e una polpa consistente, gialliccia, dolcetta quando è matura quasi come la cassia a cui molto rassomiglia il frutto dentro e fuori e se ne considera come una specie; ma se le silique siano acerbe e immature sono d'un gusto molto cattivo. Servono principalmente di trastullo e piacere ai fanciulli che le masticano e le succhiano come il regolizio: ove è comune i poveri se ne fanno pasto e ne ingrassano i bestiami, specialmente quelli da soma. Cagiona però diarrea e dolori di corpo mangiandone in qualche quantità. Il suo decotto può esser utile nei reumi e nella tosse. Gli Egiziani ne estraggono un mele assai dolce che vendono agli Arabi e se ne servono per confettare i tamarindi, i mirobolani ed altri frutti. Per fermentazione se ne cava una specie di vino. Vegeta la carobba in quantità grande nella Palestina e nell' Egitto, fra noi abbonda in Provenza, nel Genovesato fino a Nizza, nel regno di Napoli e nella Spagna. Il suo legno è duro e buono a varj usi come il leccio, le foglie possono ser-

vire alla preparazione e concia de' cuoj. La pianta figura benissimo nei boschetti d'inverno; ma pare che ami terreno piuttosto caldo e secco sopra colli dirupati.

Carota, *e Carrota*, *Daucus carota*, Linn. fr. *Carotte*. La carota è una specie di dauco, la di cui radice è lunga un piede, grossa, carnosa, di color rosso o giallo, alle volte macchiata d'amendue, ovvero bianco pallido, che facilmente si rompe, di un gusto dolce alquanto aromatico. Getta foglie grandi, ma tagliate minutamente, verdi, pelose, di un odore e di un gusto assai grato. Il suo fusto cresce all'altezza di 3. o 4. piedi, diritto, rotondo, un poco peloso, vuoto e folto di rami, carico nelle sue cime d'ombrelle, che producono fioretti bianchi, ciascheduno de' quali è composto di 5. foglie ineguali, incavate e disposte in gigli all'estremità del calice. Passato questo fiore il suo calice diventa un frutto composto di due semi pelosi, ruvidi al tatto. Si coltiva negli orti ed è pianta biennale. La bianca teme meno l'umido delle altre, la gialla resiste meno all'umido e al freddo. La radice di questa pianta oltre all' essere a uso di cibo è anche medicinale; mangiasi cotta in insalata e si adopra nelle vivande alle quali dà un gusto piacevole e salutare, benchè alcuni la vogliano di qualità flatulenta come le rape. Le gialle tagliate in fettoline e cotte nel brodo gli danno un color d'oro e la scorza delle rosse tinge in un rosso oscuro e quasi paonazzo l'acqua nella quale bolle, da cui poi si cavano dei colori da miniare e da tingere le frittate come vedrassi alla voce *Frittata*. La rossa è quella che si preferisce in Inghilterra, la bianca e la gialla in Italia e la gialla in Francia. Quest' ultima si cuoce meglio, è più tenera e più delicata. Hanno tutte virtù aperitiva, dolcificante, detergente, saponacèa e stomacale; vagliono ai cal-

calcoli, provocano l'orina e i mestrui e giovano nelle malattie uterine. Giovano contro gli ascaridi mangiate crude, ammaccate vagliono alle scottature recenti e prestamente le guariscono. Per mezzo della cottura se ne fa un sugo che ridotto quasi ad estratto di sapore dolcigno si può usare nei cibi per zuccaro, siroppo o mele; anzi se alla carota vi si aggiunga la radice di bieta rossa sarà giovevole alla tosse, tisichezza e vermi de'fanciulli. A Yorch il sig. Horn By è riuscito a ricavare dalle carote abbondanza di spirito ardente non dissimile da quello che si ricava dal vino: 2086. libbre di radici pulite e macerate a caldo con 288. pinte d'acqua formarono 800. pinte di un liquore simile al mosto, che fermentato convenevolmente coll' ajuto di un po di fermento ordinario di birra e poi distillato diede 48. pinte di spirito ardente ottimo. Il residuo delle radici è buonissimo per ingrassare i majali. La carota gettando ben profonde le radici ricerca una terra che abbia molto fondo. Nelle terre secche e leggere vegeta a maraviglia, soffre l'asciutto senza pregiudicarsi. Si sono seminate delle carote in terreno arenoso e ghiajoso. In una siccità la quale ha danneggiato tutti i grani elleno sono state sempre vigorose e belle. La terra ove si vogliono mettere non è mai a sufficienza mobile, crescono mostruose se possano stendere le loro filamenta in libertà. Per fare ingrossare la sua radice si taglia sempre un mezzo piede sopra terra e se nel trapiantarla se le rompa la radice maestra non cresce più in lunghezza, ma soltanto in larghezza. Chateauvieux seguendo il metodo della Nuova coltura ne seminò una linea sola su una tavola di 5. in 6. piedi larga, ben lavorata e ben mobile, non era in conto alcuno ingrassata. Seminò nel maggio in terra alquanto umida. Spuntate le piante le diradò lasciando fra una pianta e l'al-

tra da 7. pollici, non le adacquò giammai, ma fece lavorarle secondo il metodo della Nuova coltura, cioè in giugno, luglio e settembre: le piante molto stesero le loro foglie, e le radici sterpate a novembre furono trovate avere comunemente 18. in 20. pollici di lunghezza e dai due pollici ai 4. di diametro, e pesavano tutte dalle 25. alle 33. once, furono più tenere, più delicate e più cottoje delle altre comuni, cioè seminate col metodo ordinario. Il tempo di seminarle è vario secondo i climi e secondo la qualità delle terre. In alcuni luoghi si seminano alla metà di marzo, in altri a maggio, in Inghilterra in agosto. Fra noi essendo molto in uso nella cucina si seminano in varj tempi per averne in ogni stagione. All'inverno si supplisce con quelle conservate nella cantina o in luogo temperato entro la sabbia. Il seme delle carote può essere sparso in terra o a mano piena come si fa col grano o a solco od ornandone e bordandone le ajuole. Questi due metodi ultimi si reputano migliori per la comodità che porgono di sarchiare le piante, di diradarle e di adacquarle al bisogno e dare ad esse uno spazio regolare e a proprio piacere. Prima di spargerlo bisogna seccare il seme al sole, mescolarlo nel doppio o nel triplo di cenere o di sabbia e stropicciarlo ben bene colle mani acciò i grani si separino, senza la qual diligenza spunterebbono in mazzi; un autore li stropiccia col sale della cucina e li semina in un tempo quieto e li ricopre al solito. Subito che la carota ha acquistato la grossezza d'una penna da scrivere è in istato di essere trapiantata. Allora il giardiniere dopo aver preparato il terreno deve incominciare un canale in una estremità del vivajo e dopo avere scoperta e scavata la terra fino all' estremità delle radici deve sollevarne la terra stessa senza danneggiare in veruna maniera anche le pic-

piccole radici; la ripresa della carota sarà così più sollecita e più sicura. V. *Trapiantare*. Fino alla metà di novembre le carote pigliano qualche accrescimento, dopo quel tempo non avanzano di più. Se non si tema che o gelino o imputridiscano si lascino in terra coperte di letame; ivi si manterranno egregiamente; caso che no, si sterpino, si lavino e si mettano nell' arena in cantina lasciando il capo loro scoperto. Alcuni tagliano tutto il capo alla carota per tema che essa germogli come la cicoria. Non si toccano però quelle le quali si destinano a trasportarsi dalla stufa alla campagna per farne il seme il quale si raccoglie sul fine d'agosto. Si conosce che è maturo al colore rossigno e si deve raccogliere a misura che si dissecca; il primo seme che matura si stima il migliore. Chi vorrà procurarsi un seme eccellente raccoglierà soltanto quello dell' ombrella principale che occupa la cima del fusto e abbandonerà tutto l'altro. Su questa ombrella principale sceglierà specialmente i granelli della circonferenza perchè sono nudriti meglio di quelli del centro. Sarà poi migliore di tutti il seme della pianta del second' anno, perchè la radice ha avuto il tempo di fortificarsi e produrre un fusto più vegeto e forte che contribuisce molto alla buona qualità del fiore e del seme. Questo si esporrà quindi per qualche giorno al sole e si conserverà in un luogo molto asciutto. Se gl' insetti vi danneggiano le radici della carota, essa ve ne dà segnale coll' appassire delle foglie; cercate al di lei piede. Può accadere che un inverno assai rigido faccia seccare le carote seminate in autunno. Per mezzo degli strati di letame procurarete allora di averne delle novelle, le quali seminarete assai per tempo ed anche al principio di gennajo. Questi letti saranno coperti di 8. o 10. pollici di terriccio ed allora quando il calo-

re sarà alquanto temperato si seminerà la carota assai rara sotto campana. Usate verso di essa le medesime diligenze che s'usano ad altri semi, compartendo ad essi ora un poco d'aria, ora coprendoli a proposito ed a seconda delle stagioni, liberandoli dalle erbe cattive ec. Alcuni ortolani non approvano di piantare nell' aperto campo le fave frammezzo alle carote: noi non crediamo che queste possano essere danneggiate se non se da alcune piante, le radici delle quali sono ad esse rivali. La sperienza ci ha insegnato che le radiche del lino benchè si caccino diritte nella terra in niuna maniera offendono la carota, perchè la di lui radica non s'estende nè in lunghezza tale, nè si spande ai lati in modo di togliere loro l'alimento, anzi il lino innalzandosi mantiene fresca la terra e promove la vegetazione delle foglie e delle radici della sua compagna, ed essa col lavoro che intorno alle sue radici richiede rendendo mobile il terreno giova al lino, e sterpandosi questo la carota gode per ogni verso della libertà che le è renduta e di quel poco di mobilità che si dà alla terra sterpandone il lino. Io non ho mai provato l'effetto delle fave in un campo di carote, ma non stendendo la fava assai in largo le sue radici credo che in nulla danneggerebbe le carote. Il campo che produrrà le carote nell' anno seguente somministrerà una raccolta superiore di frumento. Miller pretende che una pertica di carote ben coltivate può nodrire più animali che il triplo di terra seminato a navoni, la cultura dei quali vedremo a suo luogo quanto sia economica per gli armenti. Vedi *Navone*. In oltre, siegue Miller, la carne degli animali pasciuti di carote sarà più ferma e di gusto migliore. Billing assicura per esperienza che le vacche danno più latte e un butiro di miglior qualità, e che queste come anche le pecore stanno molto meglio.

glio. Questo vantaggio si conosce anche sugli agnelli che nascono in questa stagione. I cavalli ne sono assai golosi, queste radiche fanno un pascolo eccellente per li porcelli, si somministrano alle bestie nei parchi in tempo scarso, e quando il bestiame vi si è avvezzato preferisce questo cibo ai cavoli e alle rape e ad altri vegetabili; d'altra parte la cultura delle carote non è soggetta agl' insetti, che divorano talora un campo intero di navoni. I soli scarafaggi e le pioggie di giugno e di luglio sono ad esse nocive. Per estrarre le carote dal terreno quando si crede che siano arrivate al suo punto si può adoprare una forcina a 4. punte. Un uomo apre con questo istrumento la terra alla profondità di 6. o 8. pollici senza danneggiare le carote; un fanciullo lo segue, le raccoglie e le ammucchia insieme. Con minore imbarazzo e con maggiore celerità si può impiegare una specie d'aratro con piccolo vomero. E' cosa impossibile che non rimanga sempre qualche carota sepolta nella terra; ma siccome immediatamente dopo che se n'è fatta la raccolta bisogna arare il campo e passarlo coll' erpice, allora ciò che vi è restato torna a sortire dalla terra e vi si fa pascolare l'armento che non ve ne lascia punta. Vi è anche la carota selvatica, detta con altri nomi carota comune, carota officinale, pastinaca selvatica, *Daucus sylvestris*, *aut vulgaris*, Clus. *Daucus officinarum*, C. Bauh. fr. *Carotte sauvage*, *ou Faux-chervi*. Questa pianta annua somiglia alla pastinaca, ma la sua radice è più piccola, più acre, i suoi gambi sono uguali per l'altezza, scanalati, vellutati, ripieni di midollo, ramosi, le foglie sono molto frastagliate, d'un verde cupo, vellutate al di sotto; i fiori sono disposti in ombrella, bianchi, talvolta e anche spessissimo il fiorellino di mezzo è rosso; a questi fiori succedono dei frutti rotondi composti di due

semi cenericci, scanalati, guarniti e circondati di pelo, di un odore penetrante. Nasce spontaneamente e in abbondanza nei prati, lungo le strade e nei luoghi secchi e arenosi. Fiorisce in luglio e agosto. Dai contadini in primavera mangiasi la radice di essa cotta da sè sola o unita con altre erbe che compongono le minestre verdi così dette salvatiche, e di questi è cibo grato e salutevole. Il suo seme di color grigio, odoroso ed aromatico ha virtù attenuante, penetrativa, risolvente, uterina e stomacale: onde assottiglia i lenti e vischiosi umori, promuove le orine ed i mestrui, giova ai mali uterini ed isterici, espelle i calcoli e scaccia i flati. Due scrupoli di questo seme cotto nella birra o nel vino bianco, ovvero 2. dramme dello stesso in infusione viene lodato nei calcoli dei reni e della vescica come pure nella colica nefritica. Il Quercetano afferma che mezza dramma dei semi della carota bianca seccati e ridotti in polvere e presi coll'acqua di melissa o 2. dramme del seme infuso nel vino bianco sono uno specifico contro i mali isterici. Giova pure contro il mal caduco. La carota della Mauritania, che cresce anche nella Spagna e nei contorni di Perpignano, la poligama di Spagna, la gommifera ed altre specie le riserviamo ai botanici. V. *Gnafalio*, *Pastinaca*.

Carovella. Sorta di pera, e carovello il suo albero.

Carpine, *o Carpino*, lat. *Carpinus*, *Carpinus betulus*, Linn. fr. *Charme*. Questo è un albero assai comune nei nostri boschi dove non è di grande apparenza, ma coltivato segue facilmente la mano del giardiniere il quale ne forma a suo piacere cocchi, gabinetti di verdura, adorna viali, ne fa spalliere, ne ricopre colonne principalmente per la qualità sua di gettar rami fin dal basso del suo tronco e per la quantità delle

sue

sue foglie ec. Il carpine si moltiplica di seme e di propagini: il seme difficilmente e appena dentro 2. anni spuntando dalla terra si suole chiudere in una botte con arena assai fina per un' invernata, nel qual tempo esso caccia alcune radichette onde sorga più presto. Il propaginarlo è metodo più sollecito; imperochè se si faccia quest'operazione in autunno le propagini hanno sufficienti radici per essere trapiantate in capo ad un anno; quando però è nato dal seme giunto ad una certa altezza vegeta più prontamente e divien più bello. Non è vantaggioso il tagliare le cime dei carpinetti che si trapiantano lunghe 4. dita dalla terra, come fanno i giardinieri, se non quando la pianta sia mal radicata, spiantata da assai tempo o che trovisi in cattiva terra. La buona pianta deve essere conservata in tutta la sua lunghezza. Il carpine allignа volentieri in ogni sorta di terreno ed ha il vantaggio di crescere anche all'ombra. In buon terreno cresce prestamente. La sua corteccia tinge in giallo, il legno è assai bianco e duro, il perchè viene impiegato dai tornitori ed altri artefici in diversi lavori: è ottimo per far ruote da carri e carucole o girelle, viti da torchi ec. I lavoratori d'intarsiatura non ne fanno uso perchè va soggetto al tarlo. E' il migliore dopo il faggio per abbrugiare e reca un eccellente carbone; se ne fanno anche delle fiaccole assai buone. Viene inoltre ricercato per uso delle fornaci da vetro perchè fa un fuoco vivo e chiaro, e perchè è molle ed arrendevole si adopra a far manichi, bastoni e cose simili; ma di rado alzandosi a formar albero d'alto fusto non è di molto uso per legname da opere grandi. Ha di particolare questa pianta che i rami di essa più facilmente che quelli di altre qualora si accostano l'uno all'altro fanno presa e s'innestano o s'incorporano insieme. V. *Cocciniglia*.

Car.

Carpinella. Così chiamasi il carpine quando è ancor giovine. Vedi *Carpine*.

Carpione, o *Carpio*, o *Carpena*, lat. *Cyprinus*, *Cyprinus carpio*, Linn. fr. *Carpe*. Hannovi veramente fra il carpione e la carpena delle distinzioni, le quali danno agli ittiologi fondamento di distinguerli in due specie. Noi però sotto un articolo solo gli uniremo ammendue, simile essendo la maniera particolare di pescarli. Trovasi il carpio nei fiumi, negli stagni, nelle paludi e non mai nel mare. Ve ne hanno di varie grandezze e fino di 40. e 50 libbre e di varj piedi e anche cubiti di lunghezza; moltiplica molto e perviene anche ad un'età molto avanzata come lo provano alcuni grossi carpi che si trovano nelle peschiere, fra'quali i carpeni bianchi nei canali di Fontainebleau in Francia. Difficilmente alcuni s'inducono a credere che i carpi vivano 100. anni. Il carpio si nutrica d'erbe e d'insetti, che trova nelle acque. Il carpione di fiume è più stimato e tanto più è buono a mangiarsi quanto più il terreno è sabbioso. Più ingrassa però negli stagni per la copia maggiore degli insetti che trova. Sembrarebbe che la generazione dei carpioni dovesse essere diffusissima ed i nostri fiumi, laghi e stagni dovessero formicolare di questi pesci i quali sono fecondissimi. Petit ha sottoposto al calcolo una bottarga di un carpio di mezzana grandezza ed ha numerato in quella 342144. uova in circa. Quale speranza di moltiplicazione! ma di tal numero quanto poco riesce in bene! La maggior parte di questi germi o embrioni nascenti diviene la preda ed il nodrimento degli altri pesci. I carpj vanno in frega nei mesi di maggio ed agosto ed allora non sono buoni da mangiare perchè sono magri ed insipidi. Nei mesi di febbrajo, marzo ed aprile sono nella sua perfezione ed il di loro latte è un boccone squisito. In al-

alcuni fiumi si pescano dei carpi simili in tutto agli altri, ma la di cui carne è consistente, grassa, eccellente e rossigna come quella del salmone; d'onde vengono nomati carpi salmonati. Avvegnachè l'acqua sembri essere il solo elemento del pesce, il carpio non ostante può vivere lungo tempo nell'aria. Ciò è provato dalla maniera come s'ingrassano i carpi nell'Olanda e nell'Inghilterra. Si pongono entro una rete nella cantina o in qualche altro luogo fresco sopra un letto di mosco umido, ma in maniera che la testa del carpio esca fuori della rete; in tal maniera si conservano lungo tempo in vita per ingrassarli con mollica di pane e latte. Altra maniera d'ingrassarli, V. *Pesce*. Nelle peschiere le quali si possono vuotare d'acqua facilmente si fa preda di carpi, ma nei laghi e nei fiumi che non si possono vuòtare, la pescagione n'è assai difficile perchè questo è uno dei pesci più astuti e diffidenti. Allor che sente l'avvicinamento della rete tuffa la testa nel fango e lascia sdrucciolare la rete medesima sulla coda che ei piega a suo talento: così resta finchè più non sente movimento alcuno.

In qual maniera si peschi il carpio. L'industria dell'uomo trova come deludere l'astuzia del carpio e con arte lo cava dall'acqua e se lo fa sua preda coll'amo, colle reti e colla fiocina.

Pescagione del carpio coll'amo. Ad un amo forte e ben acuto si attacca una funicella di seta verde forte e grossa come una penna di piccione e lunga a proporzione del fondo ove si pesca, per esca si adoperano dei lombrichi. Si aesca l'amo ancora con fave bollite nell'acqua, con dei pezzetti di berretta vecchia od un pezzo di cappello ben unto. Oltre le sudette esche per far pesca dei carpi coll'amo eccovene due altre. 1. Pigliate un aghirone maschio o in mancanza di questo la femmina.

na. Spiumatelo, tagliatelo e pistatelo ben minutamente sicchè entrar possa in una bottiglia di vetro che seppellirete nel letame caldo. In 15. giorni o in 3. settimane al più la carne sarà putrefatta e ridotta quasi in olio. In questo voi bagnerete il pascolo, il quale sarà fatto con mollica di pane ben bianco ed alquanto di canapuccio pistati insieme. Ne farete delle pillole grosse come fave colle quali ricoprirete l'amo. 2. Piglierete 1. libbra di feccia di canapuccio, cioè quel panello che rimane dopo averne espresso l'olio, momnia, olio di aghirone del quale abbiamo fatta sopra menzione, mele, ana once 2., mollica di pane bianco posato e mosco grani 4. Fate un pastone di tutte queste droghe e formatene pallottole grosse come fave colle quali ne ricoprirete l'amo. La spesa di quest'esca non vi spaventi stante che i carpi essendone ghiotti ve la compenseranno con usura. Se questa pasta vi riuscisse troppo tenera, aggiugnetevi della feccia di canapuccio. L'airone o l'aghirone è un uccello acquatico che si nodrisce di pesci, lat. *Ardea*. Siccome questo uccello è assai raro fra noi forse qualche altro uccello pescivoro come la folaga, il pollo d'acqua, potrebbono supplire in mancanza d'esso. Altre esche ed altri pascoli comuni ai carpi e ad altri pesci saranno segnati all'articolo *Pescare*.

Tempo per pescare il carpio coll'amo. Hannovi certe stagioni nell'anno, nelle quali il pesce s'attacca ad ogni sorte d'esca principalmente dopo essere stato in frega. Il tempo migliore per pescare i carpj colla canna è ne'mesi di giugno, luglio ed agosto. In questo tempo s'attaccano anche alle semplici fave bollite senza alcuna droga ed ai vermi di terra egualmente che ai pascoli sovrasegnati.

Per conoscere se in quel luogo ove volete pescare sianvi de' carpj e come si peschino. Abbiate un tavolato od

una

una porta vecchia, quanto più larga e più lunga, tanto è migliore. Su questa voi stenderete della creta all' altezza di 2. dita; abbiate delle fave cotte alla maniera che assegneremo all'articolo *Esca* e queste inseritele nella creta in modo tale che possano essere cavate dai carpj, ma non trasportate dall'acqua. Spingete la porta od il tavolato nell'acqua, fate che vada a fondo legandolo però con una corda da un capo per poterlo estrarre a vostro piacere. Uno o due o più giorni dopo andrete a vedere se i carpj abbiano mangiate le fave. Se le trovate intatte siate sicuro che ivi non sono carpj. Ma se elleno sieno state trangugiate mettete nell'acqua altra volta la porta guarnita di nuove fave, le quali se sieno state tocche levate la porta e se il fondo è ben netto spargete su quello 4. o 5. pugni di fave per allettare il pesce. Se poi il fondo sia pieno d' erbaccie, di pietre o di tronchi d'alberi non togliete il tavolato. Su quello caccierete le fave medicate e fra quelle ancora le insidiose che coprono l'amo. Acciò il pesce abbocchi più presto e più sicuramente, devono il giorno avanti gettarsegli fave in certo modo medicate che lo purghino e gli facciano evacuare quanto ha in corpo. Da questa purga ne nasce che abbia un appetito sì grande che presto si attacchi all'amo aescato. Deve aversi pur anche attenzione che il luogo ove si vuole pescare il carpio sia profondo e di facile accesso e proprio per cavarlo dall'acqua quando sia punto dall'amo, vale a dire che il confine della riva sia in egual livello coll'acqua e se avesse un dolce pendío come un abbeveratojo da' buoi non sarebbe che bene. Deve il saggio pescatore in questo fondo così preparato o alla mattina al levare del sole o la sera sulle 21. ora e mezzo cacciare la sua lenza dandole tanto di lunghezza che non solamente l'amo rivestito della fava cotta, ma eziandio un palmo

mo o due di lenza sia disteso ed appoggiato sul fondo. Sederà il pescatore ben quieto e senza moversi e procurerà di essere al più che possa coperto. Quando vedrà il sovero andare a fondo tutt'ad un colpo, subito tirerà la lenza per infiggere più profondamente l'amo alla bocca del pesce, il quale sentendosi punto e trattenuto si dibatterà. In questo caso gli si dia del filo quanto si può, acciò si stanchi quà e là correndo. Quando accorgasi che il carpio è stanco e manca di forza allora steso sul suo ventre o inginocchiato comincierà a tirarlo dolcemente a terra, e quando sia presso a terra gli metterà in bocca un dito per assicurarsi meglio. Il pericolo maggiore di perderlo è nel cavarlo dall'acqua. Il peso ed il moto del pesce fanno che o si rompa l'amo o la seta o che l'amo stesso dilatando la sua ferita abbandoni la preda. Per assicurarsi maggiormente si servirà di una reticella fatta a forma di tasca sulla cima di un bastone. Una sola persona può pescare con 2. o 3. lenze, ma conviene che sieno a sua portata ed a vista tutte del medesimo luogo. Per pescare con più lenze converrà che egli fissi la parte più grossa della pertica in terra non già diritta, ma inchinata all'acqua che non ne sia lontana che due a tre piedi e per timore che il carpio abboccando l'esca non vi trasporti ed il filo e la pertica sotto di essa metterete una forchetta o forcina di legno di altezza conveniente. Questa forcina farà che il carpio trasportando l'esca darà un piccol crollo alla pertica, la quale rimettendosi pungerà il carpio. Per meglio assicurarsi quando il carpio sia intrigato nel filo si dia una leggiera scossa in alto alla pertica e sarà il carpio ferito più profondamente. Per assicurare maggiormente il colpo usano alcuni di fissare in cima alla pertica una o più verghe pieghevoli ed elastiche, come sarebbono di carpine, d'agrifoglio, di nespolo esi-

simili. Queste fatte piegare dal pesce, rimettendosi pungono ed attaccano il pesce medesimo al modo stesso che voi fareste colla mano. L'osso di balena è migliore che il carpine, l'agrifoglio ed il nespolo per questo effetto. Ma per tema che lo sforzo del carpio non svella la lenza e la canna conviene legare la canna al bastone. L'amo sia forte e di buon acciajo e bene attaccato alla lenza con seta verde. Nel filo sia attaccato un pezzo di sövero allontanato dall'amo a proporzione della profondità dell'acqua nella quale si pesca, di modo che essendo la lenza in acqua siavi ancora un piede o due di essa posata sulla terra acciocchè il carpio non la veda e s'insospettisca. Questo sovero sarà grosso quant'una noce, forato nel mezzo, nel foro del quale passa il cordoncino di seta. Sarà scorsojo, cioè si potrà alzare ed abbassare a piacere e si fermerà al luogo proprio con uno stecco. Hannovi dei carpi così mostruosi i quali fanno tanto di sforzo per liberarsi dall' intrigo che rompono la seta o l'amo; voi perciò vi servirete d'una lenza più lunga dell'ordinario di 18. o 20. braccia; questo di più lo avvolgerete ad un piccolo bastone lungo 4. o 5. pollici il quale sarà alquanto spaccato nell'uno e nell'altro capo. In questo modo mettete questo bastoncello presso alla verghetta della canna e fate entrare nella fessura o cruna del medesimo il filo o lenza fermandolo bene. Rivolgete poi attorno il cannello o bastoncello stesso il rimanente del filo superfluo che fissarete pur anche nell'altra fessura o cruna sicchè stiavi forte. Così accomodata la lenza ed aescato l'amo, pescate. Il filo il quale è avvolto al piccolo bastone non si scioglierà che allo sforzo del carpio ferito. Avendo esso bastante luogo d'agitarsi si stancherà senza rompere cosa alcuna e sarà costretto lasciarsi condurre a riva. Se alcun carpio che abbocchi
vi

vi fugga di mano la colpa sarà vostra non della canna o lenza quando così sia preparata. La pesca del carpio alla rete e in altri modi essendo comune cogli altri pesci si metterà alla voce *Pescare*. L'esche sovrasegnate proprie per il carpio sono adattate alla presa d'altri pesci e le regole assegnate alla pesca del carpio colla canna si possono applicare ancora alla presa dei pesci che non oltrepassano un certo peso proporzionato alla canna colla quale si pesca. Il carpio è buon pesce, ma dimorando per lo più in acque fangose e sporche puzza sempre di loto e di fondo. Questo cattivo odore si toglie ad esso così. S'intrude nel corpo del carpio un mezzo bicchiere d'aceto, poco dopo per li pori rende e trasuda tutto il succidume che ha contratto dal fango; di mano in mano che esso se ne copre si raschia con un coltello. In poco tempo è purgato. V. *Peschiera*.

Carpio spinoso. Specie del tutto simile al carpio ordinario per la forma, ma che ne differisce per il suo colore turchino e rosso e per le spine che escono dalle sue squamme maggiori; soli caratteri che ne costituiscono la differenza. Questo si pesca nei laghi Maggiore e di Como. In Lombardia si chiama carpena.

Carratello. V. *Caratello*.

Carreggiata, *Carrareccia*. Strada battuta e frequentata da carri.

Carretta, *e Carriuola*. Uno strumento necessario in un orto e anche in città per trasportare immondezze, calcinacci ec. Ha una ruota sola sulla quale si tiene in bilico per via di due manichi che vengono presi per mano da chi se ne serve.

Carro, lat. *Plaustrum*, fr. *Char*, *Chariot*. Sorte di vettura conosciutissima e di un comodo grande per li trasporti delle vettovaglie. Di varie foggie e grandezze sono i carri secondo i generi che devono portare: un

car-

carro per esser buono deve particolarmente aver buoni assi, le ruote forti e ben collegate, i lati ben inchiodati ed il tutto di buon legno stagionato. Quanto più alte sono le ruote, tanto più viene agevolato il moto del carro medesimo. I carri a due ruote vengono chiamati carrelli, o carrettoni ec. V. *Betula*, *Carpine*.

Carrubba. V. *Carobba*.

Carrucola, e *Girella*, lat. *Trochlea*, fr. *Poulie*. Strumento di legno o di metallo nel quale è una girella scannellata ove si adatta canape o fune per tirare su dei pesi, e appiccata ad un ferro sovra i pozzi serve comunemente ad attingere acqua. Quando la carrucola stride conviene ugnerla con sugna di porco, olio o cosa simile untuosa.

Carta, lat. *Carta*, fr. *Papier*. A prima vista sembra non essere la carta un capo d'economia onde debba aver luogo in questo dizionario. Pure a ben considerarla, nella materia colla quale si compone e nel molto uso che se ne fa si può trovare da un economo qualche onesto risparmio, il quale non deve trasandarsi da chi scrive in economia. Il basso prezzo della carta non dà luogo ad economizzare sulla medesima ed i progetti possono aggirarsi sul migliorarla non già sul renderla a più buon mercato. Le materie delle quali essa è composta non lasciano a sperare di trovarne delle più vili colle quali supplire. Che cosa mai havvi di più vile dei cenci di lino e di canapa? Per usati, per laceri, per logori che sieno, avessero pur anche servito sfilacciati agli usi più abbietti e schifosi d'uno spedale non lascian d'essere materia ottima per far carta; si lavano essi, si macerano, si pistano, si fanno in pasta, si stendono su certi graticci di fil d'ottone, si convertono in fogli bianchissimi. V. *Mulino da carta*. Con tutto ciò servendo a tanti usi la carta e perciò facendosene

 un

un incredibile spaccio si è trovata la maniera onde ri-sparmiare in qualche proporzione la spesa. In Venezia si fabrica da una famiglia particolare la quale se ne riserba il segreto una certa carta da una parte e dall' altra verniciata sulla quale facilmente si scrive e facilmente si cancella lo scritto lavandolo con una spugna un poco umida o anche col dito bagnato con un po di saliva. Comodissima è questa carta a chi si trova in obligo di fare di molti abbozzi; i compositori di musica si servono di questa con non piccolo risparmio per ripulire i loro pensieri armonici, cancellando ed aggiungendo quanto lor pare, senza la confusione delle cancellature, che sarebbono loro di non piccolo imbroglio. V. *Vernice*, *n.* 15. *Gomma elastica*. Il sig. Scheffer di Ratisbona ha inventata altra carta sulla quale non solo si può scrivere, ma anche stampare e s'imbianca lavandosi con olio. Converrebbe bilanciare se l'utile del risparmio della carta compensasse il danno della prima spesa e dell'olio che consumasi per ripulirla. Coll' amianto il sig. Castagnatta ha fatta una carta incombustibile. Carta però è questa da conservarsi più per rarità in un museo che da servirsene a comodo. V. *Amianto*. Prima dell' invenzione della carta scrivevasi sulla pergamena, su certe foglie d'alberi, sulla scorza o libro del papiro; e quelle cose che non esigevano di lungamente durare s'incavavano con uno spontone o bulino di metallo sopra tavolette incerate. Dopo l'introduzione però della carta prima di cotone, poi di lino e canape, introdotta la prima fin dal sesto secolo, la seconda dopo il duodecimo, sono cessate le tavolette incerate ed il papiro e la pergamena si riserbava a conservare scritture le quali dovevano contrastare con lunga serie d'anni. Non solamente il papiro, del quale vedi all'articolo *Papiro*, ma molti al-

be-

beri nostrali hanno la scorza interiore,che si chiama libro,atta a far carta da scrivere.La scorza dell'alno,quella del gelso e quella del salice raccolta in autunno o in aprile sono di questo numero. Ma al bisogno dello scrivere non basterebbono a supplire questi alberi anche se si moltiplicassero. Le straccia di lino non solo, ma il canape, la seta, la segatura di certe legna bianche, l'ortica, la malva, il cotone ed altri vegetabili filamentosi sono materie colle quali può comporsi la carta. Colla canape selvatica si fa una carta la quale ha tutte le buone qualità,ma non si è giunto ancora ad imbiancarla. Questa peraltro come quella delle altre dette piante hanno il vantaggio di avere una tinta naturale più stabile e migliore per molti usi delle altre carte ordinarie. I Cinesi fanno una carta sì fina che molti la credono di seta. La carta ordinaria loro è formata della seconda scorza di bambù o d'altri alberi che l'hanno egualmente molle e bianca; si tolgono queste dall'albero e si eguagliano nei lati, si spianano e s'immergono nell'acqua d'allume che tien luogo di colla e dà al foglio un bel colore argentato e lo preserva dal tarlo. V. *Legno di bambù*. Colla paglia del grano, con quella di riso fanno pur anche carta i Cinesi. Kempfer dice che al Giappone si fa una carta dal gelso e che prima di destinare i di lui rami al fuoco gli spogliano della corteccia colla quale fanno i parasole ordinarj, colorandola e inverniciandola. Con questi lumi un gentiluomo ingegnoso potrebbe trovare dei modi bizzarri per impiegare virtuosamente il tempo e farsi un gabinetto curioso senza spesa. Difficile si è annoverare tutti gli usi della carta. Oltre lo scrivere e lo stampare, fini primarj dell'invenzione della carta, sarà difficile ritrovare professione o mestiere alcuno che possa passarsela senza di essa o per fasciare lavori o per involgere

 rob-

robbe o per fare seste e misure. La carta per sottile che sia è un coibente dell'aria molto perfetto, onde quando abbiasi a riparare cosa alcuna dall'aria ci serviamo della carta. Quindi con essa si fanno le impannate o che suppliscano ai vetri o che rintuzzino l'aere gelato che entrarebbe per le connessure dei piombi; se ne involgono i frutti, se ne fanno dei sacchetti all'uve dolci quando vogliansi difendere dall'aria e dagli insetti, se ne fanno berrettini da mettere sotto le parrucche e sono di supplemento alle pezze di stomaco per garantire sì il capo che il petto dalle ingiurie dall'aria esterna. Evvi stato chi ha imbottito il giubbone con carta grigia e ne ha provato egual caldo, come se fosse rivestito di una camiciuola di lana. I ritagli di carta che sembrano inutili si frammischiano ai vetri e ad altri mobili che guastar si potrebbono nel trasportarli e colla loro fiamma chiara, breve e vivace dividono a perfezione il metallo dall' intessuto delle stoffe. V. *Oro*, *Cartone*. Colla carta si fanno lavori a ritaglio e colorata o dorata che sia v'adorna una galleria o vi somministra una galanteria al vostro gabinetto. V. *Tintura*, *Tapezzeria*, *Carta marezzata*, *Indorare*, *Inargentare*, *Inchiostro*. Colla carta pistata si fanno lavori di rilievo nelle forme e si gettano ornamenti, figure ec. V. *Forma*. Per rendere la carta ordinaria in qualche maniera incombustibile il sig. dott. Brugnatelli ha trovato buono il liquore di potassa siliceo. S'immergono più volte i fogli di carta in questo liquore fatto di fresco, oppure con un pennello intinto nel liquore si ripassa la carta più volte e così bagnata si fa asciugare bene al sole o nella stufa. La carta preparata in questa maniera perde alquanto della sua morbidezza ordinaria rendendosi più ruvida e prende anche un sapore liscivioso un po caustico; del rimanente non si distingue sen-

sensibilmente dalla carta bianca comune. Se si pone la detta carta sui carboni ardenti non s' infiamma come la carta comune, s'arroventa e si converte in un carbone il quale non s'incenerisce come il carbone dell'altra carta, dimodochè per questa proprietà si potrebbe riguardare come una carta litofita o carta-pietra; ma questo carbone è fragile, poichè preso fra le dita e in qualunque modo compresso in alcuna parte cade in pezzetti. Non siamo meno obligati alla chimica per la scoperta della maniera di ridurre la carta stampata in carta bianca nelle manifatture di carta. Dopo il sig. Klaport il sig. Struve ha perfezionato la scoperta. A tal effetto si fa una lisciva di ceneri oppure d'alcali fisso con calce viva, si lascia in riposo finchè siasi tutta precipitata la terra; allora si mette una piccola quantità di questo liquore nella pasta della carta messa a macerare, che si lavora in appresso nella maniera ordinaria, acciocchè l'alcali possa operare sull'inchiostro di stampa e lo possa dissolvere. Quando l'olio è disciolto il colore galleggia nel fluido e allora si può facilmente separare con semplici lavature. Con questo metodo si ottiene carta della maggior possibile bianchezza che ha tutto il corpo che si può desiderare. Il sig. Struve si è servito di carta stampata collata e ha preferito di far uso di carta con colla per accrescere la difficoltà. Questo metodo è di pochissima e quasi nissuna spesa a cagione della poca quantità d'alcali necessaria, e quindi mettendo a parte le acque esse possono un' altra volta servire all' operazione e anche due volte, cangiando il processo. Questo cangiamento consiste in dilungare la pasta con queste acque prima di passarla al mulino. Altri chimici a distruggere l' inchiostro della stampa allo stesso effetto di ridurre in bella e bianchissima carta tutte le carte antiche stampate e comunque annerite usa-

usano il sale marino deflogisticato. V. *Mulino da carta*.

Carta asciugante, *o suga*, lat. *Carta emporetica*, *Carta bibula*, fr. *Papier gris*. Questa carta essendo senza colla dà adito ai liquori di spargersi e li attrae in sè, perciò messa sulle scritture fresche le asciuga con pulizia, serve pure di filtro ai liquori trattenendo sovra di sè il più impuro e lasciando agevolmente passare il più sottile.

Carta marezzata, *Carta marmoreggiata*, *e Carta ondata*, fr. *Papier marbré*, *ou jaspé*. Sorta di carta tinta da una parte sola ad uso di fasciar libri ec. Non è mio istituto insegnare quì le maniere colle quali si colorisca la carta per li segnati effetti; pure perchè può servirvi in campagna per vostro divertimento ne dirò alcuna delle più facili maniere soggiungendo in fine la maniera più esatta per fare la carta più diligentemente e anche per commercio. Pigliate un foglio di carta e con pennelli tinti di varj colori spruzzate leggermente ed egualmante la carta fino a tanto che essa sia tutta coperta. Il fondo sia o bianco o del colore che vi piace ed i colori si procuri che sieno ben contraposti; un poco di giudizio ed un poco di sperienza faranno che escavi dalle mani qualche cosa di buono. In altra maniera, macinate i vostri colori, come lacca, indigo, terra gialla, terra rossa, azzurra ed altri colori con fiele di bue o con olio di tartaro, poi abbiate una cassetta alla misura del foglio, ma alquanto più larga, che voi empirete di acqua tepida gommata. Quest'acqua la moverete con un bastone in tondo. Quando questa è nel maggior moto con diversi pennelli tinti dei colori sudetti ne toccherete l' acqua nel centro; voi vedrete i colori distendersi in essa. Ferma che sia voi scorgerete nell'acqua un'infinita varietà di combinazioni di colori; metterete sull'acqua distendendolo un foglio di car-

carta e lasciandolo lo spazio d'un *Pater noster*, quindi senza levarlo lo farete aggirare nel bacile una volta e pigliatolo per un cantone e strascinatolo per l'acqua lo leverete del bacile, lo lascierete asciugare e brunitolo con una palla di vetro il foglio riuscirà ondato. Altramente, con un pettine largo di legno si move l'acqua sudetta colorata e quando si vede che i colori sono in una disposizione bizzarra allora s'immerge il foglio e si cava egualmente. Lasciansi cadere delle gocce e grandi e piccole di varj colori nell'acqua gommata. Queste si distendono e fanno come una superficie di marmo mischio. Su questa si appoggia la carta e si leva con destrezza, in questa foggia si fa la carta marezzata di Francia colla quale si fanno i riguardi ai libri e si tingono le carte de'medesimi. Che se si voglia come si disse fare la carta più bella e più perfetta da non invidiare l'oltramontana, si farà così. Preparasi un tinozzo della forma e delle dimensioni di un foglio della carta che si ha da marmorare, profondo circa 4. dita, fatto di piombo o di legno ben commesso ed impeciato per contenere il liquore. Un quarto di libbra di gomma dragante si macera 4. o 5. giorni in acqua dolce e pura, si agita di quando in quando e vi si aggiugne ogni giorno nuova acqua finchè giunga ad una consistenza un poco più sottile dell'olio, poscia si cola nel detto truogolo o tinozzo. I colori d'applicarvisi sono, per il turchino o cilestro l'indigo macinato con biacca; per il verde l'indigo e l'orpimento, l'uno macinato, l'altro ammollato, misti e bolliti insieme con acqua comune; per il giallo orpimento pesto e stemperato; per il rosso lacca finissima macinata con raspatura di legno del Brasile, preparata colla bollitura di una mezza giornata. In tutti questi colori si pone un poco di fiele di bue o di pesce, vecchio di due o tre giorni

e se i colori non si dilatano da sè bastantemente, vi si aggiugne altro fiele: al contrario se si spargono troppo il fiele vi è in dose soverchia e si deve correggere aggiugnendovi dell'altro colore senza fiele. Quanto all'operazione di marmorare, quando la gomma ha ben posato nel tinozzo si estende un foglio di carta e si tuffa leggermente nel liquore senza punto affondarlo, e subito si leva fuori affine di agitarlo di nuovo e far sollevare verso la superficie la gomma che dà giù, acciocchè il liquore sia più universalmente impregnato. Fatto ciò e ordinati tutti i colori in vasi di majolica su la tavola dove pure è collocato il tinozzo si principia dall' immergere una scopetta di pelo o setole di porco in un dei colori, ordinariamente prima nel turchino, e si spruzza sulla superficie del liquore: se il liquore è ben preparato vi si dilata giustamente. Appresso vi si applica il rosso in guisa simile, ma con un altro pennello: dopo questo il giallo, finalmente il verde; imperocchè il bianco si fa col solo spruzzare acqua pura mista con fiele di bue sopra il liquore. Quando tutti i colori sono così ondeggianti sul liquore, per dar loro quel grato e vivo lustro e quell' onda mischia che ammiriamo nella carta marmorata, si adopra una bacchettina aguzza la quale essendo applicata con tirarla da un lato del tinozzo all'altro con destrezza eccita ed avviva il liquore e i colori fluttuanti; quindi con un pettine preso per la testa con ambe le mani si pettina la superficie del liquore nel tinozzo da un estremo all' altro, non lasciando entrare se non i denti; il che si eseguisce con moto leggero ed uniforme e cagiona quelle nuvole e ondulazioni dalle quali molto dipende la bellezza della carta. Se di più si vuole che i colori prendano qualche altra capricciosa posizione e rappresentino serpenti o cose simili, si fa colla bacchettina sudetta tirandola

dola sopra quella parte di liquore che è già pettinata; ma ciò si deve eseguire con una mano destra e con leggerissima immersione nel liquore lineando a punta e sottilmente come se disegnasse qualche fiore o qualche lettera figurata. Finalmente essendo così preparati e disposti i colori l'operatore dispiega ed applica sopra di essi un foglio di carta bianca inumidita, a che fare con artifizio esatto ricercasi una finezza ottenibile solo colla pratica, perocchè la superficie del liquore e della carta devono accostarsi o combaciarsi egualmente in tutte le parti: fatto questo avanti che i colori abbiano tempo di penetrare, il che se la carta non è molto grossa seguirà nello spazio di 2. o 3. battute di polso, egli solleva la carta leggermente con mano uguale, ed allora slargandola per un poco sopra una tavola l'appende sopra una cordicella ad asciugarsi; il che quando è fatto bastevolmente si pulisce o lustra con un pezzo di marmo o un nocchietto d'avorio o colla rotella di vetro attaccato al fondo d'un bastone come sopra. Osservisi che lo spruzzo dei colori si ha da rinnovare e tutte pure le altre operazioni della bacchettina e del pettine ad ogni applicazione di nuovi fogli di carta, a cagione che ognuno di essi leva via dal liquore tutto il colore. V. *Tapezzeria*.

Carta pecora. V. *Pergamena*.

Carte. Varj giuochi di carte, V. *Giocolare*.

Cartamo. V. *Zafferano saracinesco*.

Cartoccio, fr. *Cornet de papier*. Recipiente fatto di carta ravvolta in forma di cornetto. Si estende questo nome a qualunque invoglio di carta.

Cartone, fr. *Carton*. Colla stessa fattura colla quale si compone la carta si compone il cartone che non è che una carta più grossa e fatta con materie più grossolane come stoppa, canape, carte vecchie, ritagli

di

di esse, corde (sebbene con queste preparate con acido marino deflogisticato possa farsi anche carta fina) e qualche poco di pelo. Havvene di varie grossezze e di varia finezza. Gli usi del cartone sono innumerabili e sono a tutti ben noti. Di cartone se ne fanno utensili che inverniciati fanno la loro buona comparsa su la toletta delle donne ec.

Cartone pietra, *o Cartone litofito*. Da alcuni giornali e fra questi dall'Antologia Romana nel mese di aprile 1787. si dà qualche ragguaglio di questa maravigliosa scoperta di cui non si è ancora propagato l'uso, nè il segreto per la sua composizione. Questa specie di cartone ritrovato dal dott. Faxe medico dell' ammiragliato di Carlscrona in Isvezia gode delle due mirabili proprietà di non ardere che con somma difficoltà e di esser perfettamente indissolubile nell' acqua che lo rende per lo contrario più duro di prima. Il dott. Faxe nel dar conto nel luglio del 1785. all'accademia reale delle scienze di Stokolm della scoperta di questo suo cartone che esposto al fuoco non si bruciava e tuffato nell'acqua diventava più duro, accennò ancora i vantaggi, che da esso si potrebbono ritrarre adoperandolo, 1. per copertura delle case; 2. per foderarle internamente ad oggetto di preservarle dall' umido e dal fuoco; 3. per ornamento delle medesime case potendo facilmente pigliare qualunque forma; 4. per conservare senza pericolo la polvere da schioppo e ne' vascelli e negli arsenali; 5. per foderare le navi e avvolgervi i legni di costruzione ne' porti e così garantirli dal tarlo; 6. per metterlo fra le sole delle scarpe de' soldati che sono obligati a marciare in tempo d'acqua e di neve. I commissarj deputati dall' accademia per mettere a cimento questi nuovi cartoni non poteano darne una più vantaggiosa relazione. Dalle loro esperien-

ze

ze risulta che questo cartone tenuto per 2. mesi dentro l'acqua, esposto per una settimana all'azione di una impetuosa cascata d'acqua, sospeso ai lati di un vascello durante tutto il tempo ch'esso impiegò in 4. viaggi, ciascun de' quali fu di circa 4. mesi, non provò alcuna alterazione, verun principio di dissoluzione e si trovò per lo contrario più di prima indurito. Lo stesso avvenne tenendolo nell'acqua bollente per lo spazio di 8. ore, nelle soluzioni di vetriolo di rame o di ferro, negli alcali e in differenti salamoje. Per mettere poi a prova la sua incombustibilità fu costruita una casetta di assi rivestiti per di dentro e per di fuori di questo cartone pietra parte incollatovi e parte inchiodatovi; fu riempita poscia la casetta e fattale sopra ed attorno una catasta di schegge di aridissime legna a cui si mise il fuoco; incarbonissi il cartone, ma la casetta di legno non soffrì alcun detrimento. Non fu meno favorevole la relazione che ne diede la classe chimica che era pure stata incaricata di quest'esame; onde l'accademia per dimostrare al sig. Faxe la sua sodisfazione accordogli a titolo d'incoraggimento una somma di danaro con cui poter formare un primo stabilimento. Nell'oscurità in cui siamo tuttavia intorno al metodo seguito dal sig. Faxe ci contenteremo per ora di accennare i risultati di alcune esperienze del signor d'Antic de Servin il quale avendo ottenuto da alcuni Svedesi suoi amici qualche mostra di questo cartone pietra volle sottometterlo all'analisi chimica per vedere d'indovinarne la misteriosa preparazione. Di tre diversi colori erano le tre mostre ch'egli ebbe, una cioè di un rosso oscuro, la seconda gialla e la terza bianca. Difficilmente si potevano intaccare coll'unghia; si rompevano piuttosto di lacerarsi, si lasciavan penetrar dall'acqua senza però disciogliersi e rimasero nell'

nell' acqua bollente senza stemperarvisi per lo spazio di 3. ore. Quindi siccome Nordenskold che fu uno de' commissarj assicura di aver tenuta dell' acqua dentro a cilindri di questo cartone senz' averne veduta filtrare neppure una goccia, crede però d'Antic che vi sieno due specie di questo cartone, cioè uno battuto che non fa filtrare l'acqua com'era quello di Nordenskold, e l'altro non battuto com' era il suo per cui l'acqua può filtrare, ma che in compenso arde più difficilmente. Le prime esperienze chimiche instituille d'Antic sul cartone rosso bruno. Tutti gli acidi agiscono con energia su di questo cartone e massime il nitroso che vi produce un' effervescenza e ne disgrega le parti. Filtrando il liquore dopo di una leggera ebullizione se ne ottiene una soluzione di nitro calcario impregnata di un po di ferro. Sottomise quindi il sig. d'Antic 100. grani di questo cartone all' azione dell' alcali ed il cartone prese un aspetto gelatinoso, dopo di che stemperandone la soluzione in acqua distillata e quindi filtrandola e versandovi sopra un acido vide decomporsi il liquore e l'olio venire a galla. Mise parimenti in un crogiuolo 100. grani dello stesso cartone preventivamente riscaldato a un fuoco di fornace ed il cartone prese fuoco ed andò in fiamma. Continuò poscia la calcinazione e ne ottenne un residuo di un color bigio sporco e del peso di 56. grani; da una parte del quale triturandola in un mortajo di marmo col sale ammoniaco si sprigionò dell'alcali volatile e l'altra parte venendo trattata coll' acido marino e l'alcali flogisticato diede un precipitato turchino molto abbondante. Passò quindi il sig. d'Antic a distillare in una storta di vetro 7. dramme e 12. grani di cartone pietra. Durante la distillazione si sprigionò molto gaz infiammabile e molto acido cretoso; passò quindi nel capitello un olio

olio denso e fetido e dell' alcali volatile ; e questi due prodotti pesarono insieme 102. grani . La materia carbonacea che restò nella storta non pesava più che 4. dramme e 50. grani ; di modo che il totale di tutti questi prodotti pesava 440. grani ; mentre il cartone pietra adoperatovi pesava 7. dramme e 12. grani , cioè 516. grani . La perdita di 76. grani dev' essere certamente attribuita all' acido cretoso , al gaz infiammabile e a quella piccola porzione d'olio che rimase attaccata al collo della storta. Calcinò in seguito il sig. d'Antic la materia carbonacea pesante 348. grani , e ne ottenne una cenere bigia del peso di 240. grani ; di modo che anche in questa seconda operazione si fece la perdita di 108. grani , la quale deesi senza dubbio attribuire ad una porzione d'olio non decompostasi durante la distillazione e alle materie vegetabili che servono alla fabrica del cartone pietra . Trattando quest' ultimo residuo coll' acido nitroso o marino non se ne disciolse che circa la terza parte , e ciò che rimase insolubile era una specie di sabbia calcaria ferrigna ch' è appunto quella che dà al cartone il colore rosso bruno. Risulta pertanto da queste esperienze che questo cartone rossobruno del sig. Faxe è preparato con circa 2. parti di questa terra marziale , 1. parte d'olio animale e 2. parti di materia vegetabile di cui fassi la solita carta . Sottopose quindi alle medesime esperienze il sig. d'Antic i cartoni bianchi e gialli , ed osservò che non differivan dal rosso se non che nella terra la quale in tutti due è una terra calcaria bianca . Colla distillazione dieder tutti due un olio fetido e dell' alcali volatile egualmente che il rosso . Il residuo carbonaceo essendo poi calcinato lasciò una cenere bianca , solubile quasi interamente nell' acido nitroso ; ed affondendo in una parte di questa dissoluzione un po d'acido

vo

vetriolico n'ebbe il sig. d'Antic un abbondante precipitato selenitico, e trattando l'altra parte coll' alcali flogisticato ne ottenne un leggero precipitato blò. Il cartone giallo poi non gli parve esser altro che il cartone bianco fatto bollire in una soluzione di vetriolo di ferro, poichè nel tagliarlo, benchè desso sia più sottile degli altri, vi si scorge nondimeno un tratto bianco che corre per mezzo alla sua grossezza, ove cioè la soluzione di vetriolo di ferro non ha potuto penetrare. Quest' esperienze crede il sig. d' Antic che debbano bastare per accennare ai fisici la natura di questo cartone e per metter sulla buona via quei che desiderassero d'imitarlo. Avverte solamente questi ultimi il sig. d'Antic di procurare di dare al loro cartone maggiore tenacità di quella che ne ha il cartone svedese, quantunque anche questo abbia una certa solidità; e crede che a questo si potrebbe giungere solamente con variare le dosi della base terrea che vi s'introduce. L'operazione non sarebbe nè lunga, nè dispendiosa in una gran fabrica e si avrebbero così delle coperture di case solide, leggere e durevoli che non graverebbero gli edifizj col loro enorme peso, siccome fanno i tetti che abbiamo sinora praticato, e mille altri vantaggi.

Carubba. V. *Carobba*.

Carvi, *e Cimino*, lat. *Carvi*, fr. *Chervi*. Di due specie hannovi di questa pianta. Una serve alla medicina ed appellasi *Carvi officinarum*, della quale non spetta a me il parlare. Dell' altra, V. *Sisaro*.

Casa di campagna, lat. *Villa*, fr. *Maison de campagne*. I vantaggi che devono ricercarsi da chi vuole procacciarsi colla compera o fabricarsi una casa di campagna sono: 1. che sia in buon' aria ed in un buon territorio. Le produzioni ve ne daranno un chiaro indizio. I bei frutti, la fertilità del terreno, le acque,

per-

perfette sono segnali di buon' aria e sono un' attrattiva onde stabilirsi. Vedi *Aria*, *Acqua*. In secondo luogo la casa di villa non deve essere nè sì vicina alla città che ne partecipi della soggezione, nè sì lontana che vi sia di grave incomodo e spesa il trasportate i vostri generi alla città o il portarvici voi stesso per un urgente bisogno. Una diecina o una dozzina di miglia è la giusta distanza d'una casa di campagna dalla città. 3. Le villeggiature si cerchino su i canali, su i fiumi e sulle strade maestre che conducono alla città; queste circostanze rendono la vostra casa abbondante di legna da fuoco e potete sulla strada maestra provedervi prima della stessa città di quanto vi abbisogna per vostro sostentamento. 4. Sia essa in una situazione gradevole, cioè abbia buone passeggiate, sia su una strada, che dividesi per varj paesi. 5. Dovrebbe essere sopra di un'eminenza per godere di belle vedute e frapposta ai terreni di sua pertinenza per dominarli collo sguardo. 6. Il migliore della casa sia a buona esposizione; il mezzo giorno ed il levante sono aspetti da ricercarsi e da sfuggirsi il ponente e tanto più la tramontana. 7. Il corpo della casa è molto pregievole se sia fra il cortile ed il giardino ed i 4. angoli della medesima sieno diretti ai 4. punti cardinali dei venti ai quali in questa situazione è meno soggetta, non ricevendo il loro impeto che di fianco ed alla sfuggita. 8. Il fiume vicino è un gran nemico, peggiore è il torrente che v'obligano a continui ripari e talora vi rovinano un pezzo di casa o s'impossessano di essa, Chi vuole comprare una casa o un terreno s'informi diligentemente se essa sia vincolata con fidecomissi o ipoteche, se sia soggetta a canoni, livelli ec. in somma si comperi con tutte quelle cautele che può insegnarvi un valente e scrupoloso procuratore. Se poi volete fabricarvela, sciel-

scielto il sito, disegnata da valente architetto la pianta, nell' atto che essa si costruisce dovete aver mente a più cose per non essere ingannato. A riguardo dunque degli operaj si deve aver attenzione che i fondamenti sieno solidi e perciò sieno posati sopra un terreno sodo e non dubbio, che sieno fatti non a sacco, ma con grosse pietre e ben collegate con calce. I garzoni che impastino bene la calcina e che abbiano discrezione nel portar via i rottami dei legni, ai falegnami che non servansi di legno o di mala qualità o non istagionato per non gettare la robba e la spesa. Ai fornaciaj che vi diano mattoni e tegole ben condizionate, di buona creta e di giusta misura. V. *Umidità*, *Mattone*, *Getto*. L'usare risparmio quando si fabrica non può dirsi economia. In quella fabrica la quale sia ben fatta e colla convenevole debita spesa non dovete per 30. anni risarcire un pelo, che se essa sia fatta con ispilorceria ogni 6. mesi bisogna aver mano alla saccoccia e raccomodare ora il legname che si torce, ora il muro che fa pelo, ora il trave che piega. Se volete essere ben servito oltre il giusto e puntual pagamento, la qual cosa è debito, dovete rendervi benevoli gli operaj con qualche merendina ed altra simile graziosità, che vi verrà ricompensata da un più pronto e più pulito lavoro. Il Tanara vi descrive la casa di campagna e ve la pone sì vivamente sott' occhio che sembra ve la disegni. Da lui ho cavati molti materiali per quest' articolo. A lui vi rimetto per averne più diffuse e più dettagliate notizie.

Casale, lat. *Pagus*, fr. *Hameau*, *Village*. Villaggio o molte case da contadini unite insieme o anche semplicemente la casa per bestiami e per li contadini in una campagna.

Cascata d'acqua. V. *Cateratta*.

Cas-

Cascina, lat. *Caseale*, fr. *Ferme*. Luogo ove si tengono e si pasturano le vacche, si fa il cacio ed il butiro e vi abitano anche pastori e altra gente di campagna.

Caselle, lat. *Cellulæ*, fr. *Separations*. Si dicono gli scompartimenti dei gusci o silique delle biade ove si racchiudono i semi. Nel fagiuolo e nel pisello le caselle sono visibili.

Casolana. Sorta di mela ben colorita che in Lombardia si chiama melappia.

Cassa, lat. *Capsa*, *Arca*, fr. *Caisse*. Arnese di legno da riporvi entro panni, vestimenti e simili, fatto a diverse foggie, ma di figura quadrilatera. Nelle casse fatte di legno di pino dicesi non entrare il tarlo. Cassa in giardinaggio è un vaso quadrato fatto di tavole d'abete, o d'altro legno leggero, nel quale si mettono gli aranci, gelsomini ed altri arboscelli. V. *Agrumi*. Per maggior pulizia e vaghezza del giardino e maggior profitto dell'albero si suole la terra in queste casse ed anche nei vasi coprire con del mosco verde il quale ci rallegra col suo colore e mantiene umida la pianta difendendola dai raggi più cocenti del sole.

Cassetta fulminante. V. *Pistola*.

Cassilagine. V. *Giusquiamo*.

Castagna, *Castagno*, lat. *Castanea*; fr. *Chataigner*. Quest' albero e questo frutto notissimo nei climi temperati si compiace di crescere in terreni freschi sì ma non umidi, perciò nei monti anche esposti alla tramontana vegeta comodamente. Di castagni se ne distinguono due specie, selvaggio l'uno e dimestico l'altro: questo produce il marrone. S'addimestica il castagno per via dell' innesto. Columella c'insegna ad innestare il selvatico sul selvatico e ci assicura che il frutto migliorerà di tal fatta che diventerà marrone, e se s'innesti dimestico su dimestico i marroni divente-

ranno di un'enorme grossezza. Nascono per lo più i castagni spontanei: il vedere i castagneti piantati con niun ordine m'accerta di ciò. Maturo il frutto apresi il riccio, ne cade la castagna che fa radica, vegeta e ne produce un albero. Ma qualora vogliasi un semenzajo di castagni da trapiantarsi poi o in uno stradone o altrove, nei mesi di febbrajo o marzo dopo aver lavorata la terra per renderla più soffice e adattata a ricevere le radichette laterali della castagna si faccia un solco 4. pollici profondo ove mettansi le castagne una lontana dall' altra parimente da 4. pollici, con un rastrello si spiani la terra e facciasi un secondo solco un piede distante dal primo, quindi il terzo ed il quarto. Fra questo ed il quinto si lasci un viottolo per portarsi a mondare il castagneto dall' erbe cattive. Seguitate così il vostro semenzajo fino a tanto che abbiate messo quel numero de' semi che a voi piace. Ma perchè non tutte le castagne germogliano e parte ne marcisce nella terra, parte viene consumata dai sorci ec. il Tanara consiglia di tenere più larga la seminagione e di fare delle fossette in diritta linea nelle quali mettansi 4. o 5. castagne, delle quali se tutte germoglino se ne lasciano in terra una o al più due delle più vegete, le altre si svellono. Circa la scielta dei semi io vi dirò che tanto le piccole castagne selvatiche, quanto i marroni sono egualmente atte a produrre grand'alberi. Quegli che fanno venire i grossi marroni dai paesi meridionali per farsene dei castagneti perdono le loro cure non essendo essi migliori degli altri a quest'effetto e si mettono a pericolo di averli infecondi, mercecchè temendo i venditori che nel trasporto o si guastino o ammuffiscano li fanno passare per istufa nella quale operazione facilissimo è che il germoglio ne sia alterato. Il seme raccolgasi del migliore dei suoi paesi, si conservi l'in-

ver-

verno nella sabbia ben asciutta e lontano dai sorci sì dimestici che campagnuoli. Sono questi animali sì ghiotti delle castagne che se vi arrivano scavano la terra, vi s'insinuano e vi devastano un semenzajo. Per mettere riparo a questo inconveniente non deve perdonarsi ad industria alcuna. Si tendano delle trappole, degli archetti ed altre insidie che si noteranno all' articolo *Sorcio*. Inoltre pigliate una gran quantità di ricci delle medesime castagne e seppelliteli mescolati colla terra del vostro semenzajo. Questi colle punte e terranno lontani gli animali voraci e putrefacendosi o macerandosi diverranno quel concio che è il solo adattato a simili semente. Nello scegliere dei semi da mettersi in terra il decembre ed il novembre usano alcuni una diligenza superstiziosa. Mettono le castagne in un vaso d'acqua e rifiutano quelle che galleggiano, le più piene le fanno stare nella sabbia secca per ben 30. giorni e rimettendole nel bagno scielgono per semente quelle soltanto che sieno precipitate a fondo come quelle che stimansi più sane e più polpute. Per assicurarne il germoglio nei vivaj usate questa diligenza; ponete le castagne nella sabbia alquanto umida nei mesi di decembre e gennajo, talchè fra l'umidetto della sabbia ed il moderato calore della cantina la castagna cominci a germogliare cacciando la radichetta. Questa deve troncarsi o spuntarsi per obligare la radice ad allargarsi lateralmente, poi si mettano in terra col germoglio voltato all' insù acciò sia loro più agevole lo sbucciare e lo spuntare dalla terra. Il prim' anno si purghi il vivajo dall' erbe cattive sterpandole colla mano, il second' anno si lavorino alquanto colla zappetta ed il terzo si trapiantino nelle fosse lunghe, larghe e profonde tre piedi, colle diligenze che si accenneranno all' articolo *Trapiantare*, nè altro concio s'adoperi che i ricci me-

medesimi delle altre castagne. Acciò i castagni crescado tagliate per lungo tutta la scorza; in questo modo l'albero ha da fare una fatica di meno per dilatarsi, non tramanda ai rami tutto il sugo, ma parte n'impiega ad aggrandire la sua grossezza. L'ombra assai favorisce questa pianta che per altra parte teme il caldo. Ecco un seme per empiere la parte più disadatta od un ritaglio nel vostro giardino ove altro non possa con prosperità allignare. Risparmio anche sarà seminare le castagne in un boschetto fra una pianta e l'altra di modo che dai circostanti alberi vengano ombreggiate senza pregiudizio delle tenere radiche. Dopo due anni possono i semi germogliati trasportarsi nel serbatojo a crescere acciò sieno pronti all' uso ed al bisogno dei vostri effetti. In questo serbatojo si trapiantano o al mese di febbrajo o assai meglio nel mese di ottobre. Là si mettono i piccolissimi piantoncini tre piedi in quadro lontani l'uno dall' altro. Trapiantandoli bisogna molto bene risparmiare le radici e lasciarle all'aria il minor tempo che sia possibile. Se abbiano molto lungo il fitone e la radica maestra che si stende verso del centro, si mozzi coll' unghia acciò lasci spazio alle radici laterali di spandersi a fior di terra. Niuna erba si lasci crescere attorno agli arboscelli che troppo hanno bisogno di nodrimento, non si perdoni pur anche ai rami laterali acciò l'alberetto si stenda in lungo. Se alcuno ve ne sia che cresca difettoso e torto non si sterpi sul fatto, che ben molte volte esso si raddrizza da sè, quando poi ciò non seguisse si tagli allora fino dal bottone più vicino al piede, da quello nascerà un ramo diritto che servirà di tronco all' albero futuro. Le foglie dei castagni giovani che cadono spontaneamente sono uno dei migliori concimi per questi alberi. Con un leggero lavoro si mettono sotterra alla primavera,

ma

ma in qualche distanza dagli alberi stessi acciò il loro imputridirsi non cagioni putredine all' albero. Quando abbiano 5. o 6. piedi d'altezza si piantano stabili: a quest' alberi lasciasi parte della capigliera e non si scammozzano giammai, cioè non si tocca loro giammai la testa. Quanto più una pianta è dall' altra lontana tanto il frutto viene e più abbondante e migliore; ma sfogandosi quinci e quindi in rami non ha il tronco assai grosso. Si possono colli castagni formare di bei viali piantandoli in proporzionata distanza, allora si sogliono scapezzare per potere poscia nei nuovi germogli innestare quella specie che più sia a grado. Non si dimentichi quello che fa una piantagione ordinata di castagni, di cingerli e fasciarli di spini acciò non vengano smossi dalle bestie che vanno a confricarsi ad essi. Chi ha di bisogno di castagni per fare del legname da opera non ha tanti riguardi. Semina la sua castagna dove ei vuole l'albero, non rompe la radichetta, non la fa germinare nella sabbia, nè usa con essa altra diligenza che farle se abbia tempo attorno qualche piccolo lavoro. Dicesi che per avere castagne da opera piglinsi per seminarsi frutti selvatici i quali si vogliono migliori: la precauzione costa assai poco. A capo di 3. o 4. anni il castagneto può fornirci delle buone pertiche e per sostegno alle viti e per fare ottimi cerchj di botte. Di mano in mano che i castagni crescono vadansi diradando, godendo del legname d'ogni qualità e grossezza. Gli ultimi alberi poi i quali sieno l'uno dall' altro lontani 26. o 27. piedi almeno si lascino crescere alla loro perfezione onde facciansene poscia tavole e doghe per fabrica e per cantina. Si può ancora moltiplicare il castagno per propagine curvando in terra dei rami giovinetti. In Provenza, dice Garidel, i castagni selvatici cresciuti spontaneamente si cavano

di terra allora quando sono grossi quant' una penna da scrivere e si trapiantano. Allorchè possono sostener un uomo sopra i rami, s'innestano. La forza ed il vigore dell'albero quando s'innesta influisce di molto nella qualità del frutto. Suole innestarsi il castagno o a tassello in aprile o ad occhio a s. Giovanni. V. *Marrone d' India*. L'uso de' castagni è grandissimo; ond'è che se ne fanno delle selve da taglio. Se ne formano come si è detto dei viali e dei boschetti i quali hanno però il difetto di lasciar pendere i rami troppo al basso e di molestare coll'odore dei suoi fiori l'odorato dei più delicati. Il suo legno è ottimo per travi, travicelli, tavole, finestre ec. ed è di lunghissima durata purchè non sia esposto all'alternativa dell'umido e del secco o si copra con una vernice. All'asciutto riesce assai bene, nell'umido non s'infracida, nell'acqua s'indura, e si nota che nè gli aragni, nè gl'insetti vi si annidano. Ad alcuni spiace il suo odore e forse è andato in disuso il farne dei mobili, come armadj, casse, lettiere le quali forse non porgerebbono alloggio alle cimici. Si fanno però di questo legno delle botti, delle tine, dei barili ec. e si pretende che in essi il vino si mantenga meglio che altrove, dei rami da taglio se ne fanno pertiche, paletti ec. i quali durano da 7. anni, dopo il qual tempo non servono che a far fuoco. Se abbisognino canali per condurre l'acqua sotterranea, per far ruote da mulino chiuse d'acque, il legno di castagno è eccellente sovra d'ogni altro ed i lavori di tal legno saranno eterni se prima vengano ben imbevuti d'olio bollente, poi intrisi di pece. Per li cammini non è troppo adattato. Scoppia nel fuoco, il suo carbone prontamente s'estingue e le ceneri di castagno macchiano la lisciva. V. *Selva*. Circa poi il suo frutto chi non sa di quanto profitto ei sia? Vi sono dei paesi interi nei quali gli uomi-
ni

ni e gli animali non si cibano che di castagne e per ingrassare i majali vagliono più che le ghiande.

Per conservare le castagne. Si mettono alternativamente uno strato di castagne ed uno di sabbia ben asciutta in un luogo mediocremente caldo racchiudendole in un barile o una cassa di legno, oppure si mescolano colle noci selvatiche. L' asciutto di queste toglie il superfluo umido di quelle. Gente di campagna e montagnari che si pascono tutto l'universo di castagne, cadute che siano naturalmente dai ricci che restano per lo più un altro poco sull'albero o rompendo i ricci se cadano interi, le fanno seccare al fuoco o al fumo su certi graticci assai larghi. Così seccate messe poi in fondo di un sacchetto a poco a poco, girando il sacchetto per aria lo sbattono sopra un ceppo di legno finchè siano rotte le scorze e quindi mondate le castagne e riposte in luogo asciutto si conservano assai bene. Quando questi montagnari vogliano servirsene le fanno rivenire al fuoco per potere mondarle dalla interiore membrana, se ve n' è restata, la quale ne inviluppa il frutto, mettonle poscia nel forno o anche come gli altri cibi al cammino a cuocere per una notte con acqua e sale e qualche erba odorifera. Di questa polte così stagionata se ne fanno un manicaretto ben nodritivo e saporito, al quale molti uniscono del latte nel piatto. Si macinano eziandio come il grano e se ne fa pane e polenta, cibo quasi quotidiano per li poveri in qualche luogo di Corsica e d' Italia ove si scarseggi di grano. Così si fanno i castagnacci cibo degli abitatori delle Alpi i quali composti con maggior distinzione e con ingredienti fini ed odorosi mescolati scendono anche a'piedi dei monti e sono tollerati ed anche ben ricevuti nelle tavole signorili. V. *Castagnaccio*. I marroni e le castagne si cuocono intere nell'acqua con alquanto di sale ed un mazzolino di salvia o seme di finoc-

nocchio dolce e chiamansi cald'alesso, si fanno arrostire sotto le ceneri oppure abbrustolire in una padella forata e da taluni spruzzare di buon vino dopo cotte ed allora chiamansi brusciate o cald'arrosto. Si è introdotto di cuocere le castagne in un tamburo di ferro simile a quelli ne' quali si abbrustolisce il caffè. Il cuocere in quell' ambiente caldissimo, eguale e racchiuso dà un sapore particolare alla castagna, ma alla fine sono le medesime cald'arrosto di sopra mentovate. Senza tamburo si cuocono, diciamo così, stufate all'asciutto in un tegame di ferro o di terra ben coperto o nel forno o sulla brace. Entrano pur anche in varj ripieni, in varj *ragout* e si mischiano con varj legumi e fin anche col riso. Le castagne spogliate della prima scorza e cotte nell'acqua con un poco di sale, finocchio, salvia ec. sono un mangiare assai gustoso; prendono poi esse miglior sapore se l'acqua venga rattemperata con alquanto di vino. In una delle provincie meridionali della Francia si mangiano alcune castagne, le quali prima di farle seccare sonosi lasciate germogliare alquanto. Quel moto interno di germinazione dà ad esse una dolcezza assai piacevole. Cotte queste nel siroppo, servite con sale e pepe, schiacciate, immerse nel vino dolce con alquanto di zucchero o confettate sono un ornamento non ispregievole dei nostri deser. I Piemontesi spogliano le castagne della scorza esteriore e cottele in vino con finocchio cannella ed altri aromi le mangiano così calde. Quanto si è detto della castagna tutto s' accomoda per il marrone. V. *Marrone*, ove diremo altre cose le quali si possono appropriare alla castagna. L'albero è di cattiv' ombra, mentre sotto di esso nulla fa bene. Perchè ciò siegua, V. *Antipatia*, *Sdiricciare*.

Castagna d' India. V. *Marrone d' India*.

Castagna d'acquá. V. *Tribolo acquatico*.

Castagnaccio. Specie di pane o focaccia fatta di farina di castagne. V. *Castagno*. I montagnari seccano come si disse le castagne sulle graticcie, le pestano in un sacchetto lungo o le scorzano esteriormente, ovvero battendole con bastoni levano loro la scorza esteriore; della polpa secca ne fanno farina che conservano ben compressa in casse di castagno. Questa dura sino ai 10. anni e se la superficie prenda alquanto d'amaro quella si dà ai majali. Prendesi di questa farina e fassene pasta a sufficienza consistente e si stende alta due dita sopra foglie verdi di castagne o di cavoli. Si cuocono al forno o sul focolare o fra due tegole roventi grosse un dito e mangiandosi calde alla mattina pel fresco colla salsa dell'appetito sono gustose. Ciò che a Genova chiamasi *testarella* dal latino *testa*, perchè cotta sulla terra cotta o sotto al testo di ferro o di rame, è una specie di castagnaccio, cibo sano e nodritivo per chi deve lavorare e vuol far colazione a piccola spesa. Delizioso è il castagnaccio fatto colla seguente ricetta. Mescolate nella farina di castagna stemperata in acqua rosa cacio parmigiano ovvero cacio nostrale grasso e tenero ben grattugiato e fatti i castagnacci si friggono in larghe fette con butiro. Nella colla che si prepara per far castagnacci si può mettere zucchero e mele per renderli più gustosi. Questa vivanda è sana, rende robusto il contadino e di buon colore come si vede coll' esperienza.

Castagneto. Luogo piantato di castagni. V. *Castagna*, *Selva*.

Castaldo, *Gastaldo*, *e Fattore*. Quello che ha in cura le possessioni altrui. V. *Massajo*.

Castrare. V. *Agnello*, *Ape*, *Cappone*, *Cavallo*, *Pesce*, *Porco*, *Toro*, ec.

Castrato, *Castrone*, e abusivamente *Montone*, fr. *Mouton*. Agnello al quale o sono stati torti o levati i te-

testicoli ossia granelli affinchè s'ingrassi. V. *Agnello*. Ognuno sa quanto sia delicata, saporita e salubre la carne del castrato giovane principalmente nelle Alpi, negli Appennini ed altri luoghi montuosi, talchè vi è il proverbio *carne di montone cibo da ghiottone*. E per la tenerezza e per il sapore viene da molti anteposto al vitello. Deve però essere nudrito di buoni alimenti, con erbe odorifore, aromatiche ec. e respirare aria pura e secca, perciò in Ispagna i castrati sono sopra ogni credere squisiti per la salvia, rosmarino e simili erbe che pascono sui monti. Quelli che si tengono nei piani in Lombardia e in tanti altri luoghi sono vilissimi. In Roma per la stessa cagione raramente sono soffribili, o sanno di becco o di sego. V. *Prato*. Il suo sego è uno dei migliori per far candele. V. *Candela*. Si adopra altresì per la composizione delle pomate, manteche ec. ed è un ingrediente della pasta per li pesci. Della pelle conciata col pelo se ne foderano i vestiti, senza il pelo serve a moltissimi usi come quella dell'agnello, della pecora ec. A che servano le ossa, V. *Macchia*, *Nero*.

Catapecchia, lat *Tesqua*. Luogo sterile e rimoto.

Catasta, lat. *Strues*. Massa di legno di querciuoli riflessi, di fascine o di legna alta e larga a piacere, ordinata in quadro per potersi misurare.

Cateratta, *Cataratta*, *Incastro*, *Cascata*, *Chiusa*, lat. *Cataracta*, *Septum*, *Emissarium*, fr. *Cateratte*, *Chute*. E' una caduta, un precipizio nel canale o letto d'un fiume cagionato da rupi o da altri ostacoli naturali o artificiali che fermano il corso delle sue piene, da dove l'acqua cade con grand'impeto e rumore. Le più grandi fanno un bel vedere e sono soggetti interessanti per li pittori di paesi, come le cascate di Tivoli. Si dice anche dell'apertura fatta in acqua corrente per pigliar l'acqua e per mandarla via a suo piacere e si chiude

de e s'apre con l'imposta di legno o simile. Finalmente cateratta si dice quell'apertura che si fa da aprire e chiudere per penetrare dal soffitto o pavimento in un altro piano.

Catrame. Specie di ragia nera, prodotta dagli alberi, della quale s'imbrattano le cose che si vogliono difendere dall'acqua, o se ne ristuccano i vasi acciò non trasudino il liquore, che ad essi si consegna. Nell'Oriente si conservano in vasi di terra catramati i vini, i quali v'acquistano vigore. Il miglioramento dei vini, che vengono di Spagna, si attribuisce a quel catrame, del quale se n'inverniciano le botti nelle quali si trasporta. Chi si diletta di contrafare vini forestieri non si dimentica di dar loro quello sfumato odorino di catrame che li distingue. V. *Pino*.

Cava. V. *Miniera*.

Cavalletta, *Locusta*, lat. *Locusta*, fr. *Sauterelle*. Questo è un insetto, o specie di grillo il quale talora smisuratamense moltiplicandosi apporta dei considerevoli danni alla terra, sia ella messa a prato, sia messa a grano. La quantità delle uova che una cavalletta depone fa che quantunque esse sieno distrutte dai geli e soffocate dalle nevi pure se ne schiude sempre una prodigiosa abbondanza. Talora provincie intere sono desolate da nuvole di questi insetti che divorano quanto la terra produce sia d'erbaggi, sia di viti, grani, ulivi ed altri alberi. Le più terribili sono le verdi, le quali essendo più grosse sono ancora più voraci. La saliva di quest'insetti è così acre e velenosa che tutto infetta, tutto riduce a fine. In Germania si vedono tratto tratto desolare alcune provincie. Nel 1690. in Russia secondo un estratto di lettere scritte all'abbate di Saint Ussans vennero al tempo stesso tre innumerevoli squadre di quest'insetti le quali si sparsero nella Polonia e nel

nella Lituania in sì prodigiosa quantità che l'aria n'era tutta ottenebrata e la terra coperta come d'un drappo nero. In certi siti ove erano morte l'une sulle altre se ne trovarono fino a 4. piedi d'altezza. Putrefacendosi infettarono l'aria ed i buoi che ne mangiavano frall'erbe tosto cessavano di vivere. Nel 1753. ne fu molestato il territorio Reatino nei confini dell'Aquila, ed il Velino di tante che ve ne caddero ritirandosi era sulla superficie coperto da una prodigiosa moltitudine di questi insetti. Nel 1754. si vide piombare sul Portogallo un numero infinito di cavallette che distrussero le campagne all'avvicinamento del terribile terremoto accaduto in Lisbona. Uno dei flagelli dell'Egitto al tempo di Faraone fu di locuste. In Cipro eravi una legge la quale obligava di fare ogni anno la guerra alle locuste, prima rompendo le loro uova, dipoi ammazzando i loro piccoli, quindi facendo morire questi insetti. Il peggio si è che non evvi maniera d'impedire che un esercito di queste non venga a distruggere le speranze di un anno. Bomare non crede a tutti i segreti per difendersi dalle cavallette. Pure i Cinesi propongono d'innaffiare i campi con decozione di tabacco o di mettere sovra di essi dei panni bianchi. Acciò però esse non nascano con tanta abbondanza in alcuni luoghi più soggetti a questa peste abbrugiano le uova e le cavallette medesime prima che possano volare e ciò si fa con accendere dei fasci di paglia nei luoghi infestati. Giova anche il bruciare le stoppie come si dirà all'articolo *Letame*. Altrove lavorano in settembre ed ottobre i campi per mettere le uova a scoperto acciò il germoglio sia spento dai freddi e dalle nevi. Cercansi parimente colla zappa le uova e si schiacciano o si mettono su i campi dei porcelli che ne sono assai ghiotti. Ridiamoci di quelli che pretendono di cacciar questi insetti col suo-

no

no dei tamburi, delle trombette e dei corni. Se si considera l' immensa copia di queste cavallette, ogni pajo delle quali farà da 200. o 300. uova e che negli anni che corrono asciutti se ne schiudono la maggior parte, ciò non ostante nella Lombardia, nell'Agro romano in altre parti d'Italia il danno delle medesime non è tale da farsene una particolare osservazione. Io attribuisco questa grazia in ispecie agli uccelli i quali nel tempo dei nidi ne distruggono non meno di questi insetti che di grilli ec. una copia non soggetta alla usuale numerazione. Nel 1613. una prodigiosa moltitudine di cavallette fu arrestata dagli stornelli che se le beccarono. Questo animale così terribile, il quale col morso distrugge le campagne, morto infetta con odore ingratissimo e maligno l'aria, pure serve a qualche cosa. Non dirò già con Plinio che le cavallette indiane somministrino colle dentate loro gambe delle buone seghe, ma che in parecchi luoghi ed anche in Europa servono di cibo. Nei paesi orientali si preparano questi insetti in differenti maniere; gli uni li fanno bollire, gli altri li fanno arrostire in un tegame di terra ove le gambe e le ali si distaccano. La testa ed il corpo divengono rossi esteriormente come quelli dei gamberi e la carne che è bianca passa per un cibo saporitissimo. Altrove si tagliano ad esse cavallette le ali e le gambe, friggonsi nel butiro e si marinano con aceto, sale o pepe. I corsari africani ne fanno il loro ordinario nutrimento acconciate in barili. Le mangiavano pure gli antichi Arabi ed altri popoli circonvicini e se ne cibò san Gio. Battista come prova il Bochart. L'autore del Dizionario degli animali dice che in Europa non si conosce tal pietanza e che accontentasi di ammirare la frugalità degli Orientali senza volerli imitare. Non ostante si sa che nei paesi di Abbeville, Saint Valeri

e

e di Calais nella Francia non solo se ne mangia, ma se ne manda ancora a titolo di regalo ai suoi amici. Elleno sono rossigne essendo bollite nell'acqua e nel sale, cioè a dire marinate; si tagliano ad esse le gambe e le ali, e si vendono altresì per le strade a chiunque ne vuole, così in tali luoghi se ne fa un gran consumo.

Cavalletto. Egli è quella piccola massa di grano o biade, che fanno i lavoratori dei campi allorchè le hanno segate, prima di abbarcarle.

Cavallo, lat. *Equus*, fr. *Cheval*. Animale quadrupede del genere de' solipedi, noto a chiunque per la bellezza della sua statura, per la docilità del suo carattere e per l'utilità infinita che reca all'uomo. Il naturale di questi animali non è feroce; son eglino solamente fieri e selvatici; si affezionano gli uni agli altri; non si fanno la guerra fra essi e vivono in pace; poichè i loro appetiti sono semplici e moderati ed hanno quanto basta per non invidiarsi. Gli abitanti dell' America prendono i cavalli selvatici con lacci di corda che endono nei siti frequentati da questi animali. Se il cavallo resti preso pel collo si strangola da sè medesimo se non si giunga tosto a soccorrerlo. Attaccasi l'animale focoso ad un albero e lasciandolo due giorni senza bere, nè mangiare si rende docile ed anche col tempo diviene sì poco feroce che se si trovi nel caso di ricuperare la sua libertà non torna più ad essere selvatico e si lascia ripigliare dal suo padrone. La più nobile conquista, dice Buffon, che l'uomo abbia fatta è quella di questo fiero e focoso animale che ripartisce con lui le fatiche della guerra e la gloria dei combattimenti. Intrepido al paro del suo signore il cavallo vede il periglio e lo affronta; esso si assuefà al fragore delle armi, anzi lo ama, lo cerca e si anima del medesimo ardore: divide altresì i suoi piaceri alla caccia, ai tor-

nei

nei e alla corsa; brilla e scintilla, imbianca di spuma il morso come se mordere lo volesse, batte i piedi quasi sdegnando il suolo, ma docile altrettanto quant'è coraggioso non si lascia trasportare da tutto il suo fuoco; sa reprimere i suoi movimenti; non solamente si piega sotto la mano di colui che lo guida, ma par che consulti i di lui desiderj e obbedendo sempre alle impressioni che ne riceve, si precipita, si modera o si arresta, nè agisce che per l'altrui sodisfazione. In somma è codesta una creatura che rinunzia al suo essere, ond'esistere soltanto per la volontà d'un altro, che sa anche prevenirla, che mercè la prontezza e precisione de'suoi movimenti la esprime e la eseguisce, che comprende ciò che si desidera, che non fa più di quel che si voglia, che abbandonandosi senza riserbo a nulla si sottragge, che serve con tutte le sue forze, che giugne fin all'ultima stanchezza e che muor anche per ubbidire.

Descrizione delle qualità essenziali, che formano un bel cavallo. La struttura della testa e del collo contribuisce più che ogni altra delle parti del corpo a dar al cavallo un nobile portamento. Una bella incollatura dev' essere lunga e rilevata e nonostante proporzionata al cavallo. Quand' essa sia troppo lunga o troppo minuta i cavalli danno ordinariamente dei colpi di capo; e quando si trovi troppo corta e troppo carnosa sono pesanti alla mano. Affinchè la testa sia vantaggiosamente situata è d'uopo che la fronte sia perpendicolare all' orizonte. La testa dev' esser secca e minuta senza esser lunga; le orecchie poco distanti, piccole, ritte, immobili, strette, delicate e ben piantate sulla sommità della testa stessa; la fronte stretta, alcun poco convessa; le tempia ripiene, le palpebre sottili, gli occhi chiari, vivaci, pieni di fuoco, assai grandi e ri-

e rilevati a fiore del capo, la pupilla grande, la guancia scarnata ed alquanto grossa, il naso un po in arco; i nasali ben aperti e ben fessi, la bocca mediocremente tagliata; il petto elevato, le spalle secche, piane e poco serrate; il dorso uguale, unito, insensibilmente inarcato sulla sua lunghezza e rilevato in entrambi i lati della spina che dee sembrare profondata; i fianchi pieni e corti, la groppa rotonda e ben coperta di pelo e così pure l'anca; il tronco della coda grosso e consistente; le braccia e le cosce grosse e carnose; il ginocchio rotondo al dinanzi; il garetto ampio e snodato; i cannoni sottili al dinanzi; il nervo bene staccato; la rotola minuta; il disotto con poco pelo, la parte che segue grossa e d'una mediocre lunghezza; la corona poco elevata; l'ugna carnea, nera, liscia e lucida; i talloni larghi e mediocremente elevati; la forchetta minuta e magra e la suola grossa e concava.

Osservazioni sulle perfezioni e imperfezioni del cavallo. Hannovi pochi cavalli in cui si trovino riunite tutte le perfezioni testè indicate. Allorchè si compera un cavallo devonsi fare varie osservazioni per non rimanere ingannato e per riconoscere tutt' i suoi difetti, ma siffatta discussione sarebbe quì fuori di luogo. Siccome trovansi pochi animali che tanto siano stati studiati quanto il cavallo noi rimettiamo i leggitori alle sorgenti medesime affine di formare cognizione precisa d'una moltitudine d'oggetti spettanti a questo animale, de' quali non parleremo comecchè accostantisi più all' arte si allontanino maggiormente dalla brevità di un dizionario portatile. Queste sorgenti sono: l'*Anatomia del cavallo, infermità e suoi rimedj* di Carlo Ruini, il *Nuovo perfetto Maniscalco* di Girfant, la *Scuola* e gli *Elementi di Cavalleria* di de la Gueriniere; il *Nuovo Neucastle* di Bourgelat; il *Vero e perfetto Mani-*

niscalco di Solleysel, il 3. volume della *Storia naturale* di Buffon e Daubenton, la *Cognizione dei cavalli*, il trattato del Winter, del Rossermini, del Bonsi ed altri. Noi recheremo soltanto sulle tracce di Buffon alcune osservazioni le quali potranno mettere in istato di giudicare delle perfezioni o imperfezioni d'un cavallo. V. *Cozzone*. Giudicasi assai bene del naturale e dello stato attuale dell' animale dal moto delle orecchie. Quand' egli cammina dee tenere le punte delle medesime avanti. Un cavallo faticato porta l'orecchie basse; quei che si trovano incolleriti o che sono maligni portano alternativamente una delle orecchie innanzi e l'altra in dietro; tutti stendono l' orecchia dal lato ove intendono qualche strepito e quando vengono battuti sulla schiena o sulla groppa girano le orecchie in dietro. I cavalli che tengono gli occhi incavati e un occhio più piccolo dell' altro hanno d'ordinario la vista cattiva; quei la cui bocca è secca non sono d'un temperamento così buono come quei la cui bocca è fresca e diviene schiumosa sotto la briglia. Il cavallo da sella dee avere le spalle piane, mobili e poco caricate, e per contrario il cavallo da strascico dee averle grosse, rotonde e carnose. Se non pertanto le spalle d'un cavallo da sella sieno secche cotanto che avanzino troppo sotto la pelle è questo un difetto il quale addita che le spalle non sono libere e in conseguenza che il cavallo non è atto a sopportare la fatica. Un altro difetto del cavallo da sella è d'aver il petto troppo eminente e le gambe anteriori ritirate in dietro, perchè allora esso va soggetto ad appoggiarsi sulla mano galoppando ed anche ad inciampare e a cadere. Quando le gambe anteriori del cavallo siano troppo lunghe esso non marcia sicuro su i suoi piedi; se siano troppo corte è pesante alla mano. E' stato osservato che i polledri vanno

più

più soggetti ad essere bassi al dinanzi e che i cavalli interi hanno il collo più grosso dei polledri e dei castrati. Gli occhi dei cavalli van soggetti a parecchi difetti che sono difficili talvolta da riconoscersi. Allorchè l'occhio è sano, si devono vedere attraverso la cornea due o tre macchie di colore di fuligine al di sopra della pupilla, giacchè per vedere queste macchie conviene che la cornea sia chiara, nitida o trasparente. La pupilla piccola, lunga e stretta o circondata d'un cerchio bianco indica un occhio cattivo; quando l'occhio abbia un colore turchino verdastro la vista è certamente turbata.

Modo di giudicare dell' età de' cavalli. Una delle cose più importanti da conoscersi quando si compera un cavallo è la di lui età. Le tempie incavate sono un giudizio equivoco, perchè tali si trovano nei cavalli giovani generati da stalloni vecchi. Se ne può formare una sicura cognizione dai denti. Il cavallo ne ha 40., 24. mascellari, 4. canini e 12. incisivi. Quindici giorni dopo il nascimento del polledro cominciano a spuntare i denti da latte o dentini e questi cadono in varj tempi e vengono rimpiazzati da altri. Nell'età di 4. anni e mezzo cadono i denti da latte ultimi e quei che spuntano in luogo degli stessi fanno conoscere l'età del cavallo. Sono al numero di 4. e sono facili a riconoscersi, poichè sono i terzi tanto in alto quanto in basso, contando dalla metà dell' estremità della mascella. Si nominano con ragione gli angoli, perchè in fatti giacciono nei 4. angoli che limitano i 4. denti incisivi. Questi denti sono incavati ed hanno un segno nero nella loro cavità. Nell'età di 4. anni e mezzo appena escono fuori della gengiva e la cavità è assai sensibile. Nell'età di 6. anni e mezzo essa comincia a riempiersi, ed il segno comincia altresì a diminuirsi e restringersi fino all' età di 7. anni e mezzo agli 8. in cui

la

la cavità trovasi riempiuta e cancellata del tutto la macchia nera. Allora il cavallo si dice aver serrato. Dopo questo tempo gli angoli più non servono per indicare l'età del cavallo, D'uopo è ricorrere ai denti canini. Questi nella gioventù del cavallo sono corti e puntuti, coll'andar del tempo si spuntano e s'allungano come che la gengiva si ritira, laonde quanto più questi denti si scorgono allungati e logori tanto più il cavallo giudicasi sull'età. V. *Denti*. Dopo i 14. anni i peli delle ciglia cominciano ad imbiancarsi. Il cavallo cresce fino ai 4. anni, e vive 25. o 30. e taluno anche più.

Delle razze dei cavalli. Un animale sì utile all'uomo deve ad ogni costo moltiplicarsi e debbonsene con tutta l'attenzione conservare intere e floride le razze. Per istabilire un luogo da tener razza fa di mestiere scegliere un buon terreno ed un luogo convenevole; si divide la terra in varie parti le quali si chiudono con fosse e buone siepi. Si pongono le cavalle pregne e quelle che allattano i loro polledri nella parte in cui il pascolo sia più grasso, ed a quelle che non sono state ancora coperte si destina un sito del pascolo meno ubertoso, poichè se troppo s'ingrassassero riuscirebbero men atte alla generazione. Finalmente si rinchiudono i polledri giovani nella parte del terreno che sia la più secca e la più ineguale per accostumarli a poco a poco all'esercizio ed alla sobrietà. L'esperienza in oltre ha insegnato che i cavalli riescono tanto più nervosi e d'un temperamento tanto più vigoroso quanto maggiormente siano stati allevati in un terreno secco, Per lo contrario le razze procurate in pasture grasse ed umorose riescono di testa grossa sì di carne che d'ossatura, di scarpa più grossa, di piede piatto e pesante, sensibili al menomo travaglio, sempre bisognose di nutrimento pingue ed abbondante, di temperamento umo-

roso e flussionario, specialmente nelle gambe, come mostrano generalmente i cavalli di Frisia, Olanda e Fiandra educati fra pasture umorose ed abbondanti le quali ammolliscono e stendono le parti animali invece di stringerle e fortificarle come fanno le pasture calde e più ristrette di sugo. Il celebre maresciallo di Sassonia aveva chiusa una gran boscaglia montagnosa nella quale aveva lasciato in mano della natura la propagazione dei cavalli i quali allevati all'intemperie dell'aria e delle stagioni ed assuefatti al frugale cibo di duri sterpi e d'erbe aridissime, massimamente al tempo d'inverno, avevano fatta una razza di cavalli fortissima per il cui sostentamento bastava un fascio di rami d'alberi anche secchi. Di questi ne fu fatto poscia un reggimento il quale per il mantenimento costava assai meno degli altri. Si lasciano i cavalli in tai pascoli durante tutta la state, ma in tempo d'inverno si chiudono nelle scuderie ove per altro si lasciano in libertà. Il cavallo trovasi in istato di generare giunto che sia all' età di due anni o di due e mezzo, e le cavalle come tutte le altre femmine sono ancora più abbonorive dei maschi; ma questi cavalli giovani producono polledri mal conformati e mal costituiti; al cavallo da strascico non si deve permettere l'uso della cavalla se non giunto all' età di 4. anni e un po più di 6. o 7. ai cavalli fini, perchè questi ultimi stanno più lungo tempo a formarsi. Le cavalle possono avere un anno di meno. Elleno si trovano in calore dalla fine di marzo fino alla fine di giugno, ed il tempo del calore più veemente dura soltanto 15. giorni o tre settimane. Conviene profittare d'un sì fatto tempo per dar loro lo stallone che si deve scegliere bello, ben fatto, sano per tutto il corpo; e che oltre tutte quelle belle qualità esteriori abbia ancora tutte le buone qualità interiori del coraggio, della docilità e dell' ardore, poichè è

stato osservato che il cavallo comunica mercè la generazione tutte le sue buone e cattive qualità naturali ed acquisite. In questi climi la cavalla contribuisce meno dello stallone alla bellezza del polledro, ma contribuisce forse più al suo temperamento; il perchè conviene scegliere delle cavalle che sieno buone nutrici e d'una eccellente costituzione. Deve avvertirsi che sebbene la finezza sia un pregio, verrebbe disordine dall' accoppiare stalloni orientali o meridionali ordinariamente finissimi con cavalle d'ugual finezza, perchè ne nascerebbero polledri troppo sottili di corporatura e di gambe. Se si adoperasse per razza una bella cavalla che fosse figlia di cattivo cavallo niente di bello sarebbe da sperare dal suo parto il quale tutto che sembrasse bello a prima vista poi imbruttirebbe; all' opposto un cavallo figlio di madre nata da un buon cavallo tutto che a prima vista ei comparisca brutto in seguito poi ei si rabbellisce. Allorchè si abbia scelto uno stallone dotato di tutte le qualità che si esigono, e che le cavalle le quali si vogliono far accoppiare con esso si trovano riunite bisogna avere un altro cavallo intero il quale non servirà ad altro che a far conoscere le cavalle che si trovano in calore. Si fanno passare tutte le cavalle una dopo l'altra dinanzi al cavallo intero; ei vuole avventarsi a tutte. Quelle che non sono in calore si difendono, e non v'ha che quelle le quali lo sono che si lascino venire appresso il maschio; ma in luogo di esso si sostituisce il vero stallone. Un uomo tiene la cavalla e due altri conducono lo stallone. Si ajuta l'accoppiamento tirando alla banda la coda della cavalla, poichè un solo crine che si opponesse potrebbe ferire lo stallone pericolosamente. Si riconosce che l'atto della generazione è realmente consumato quando negli ultimi momenti della copulazione il tron-

co della coda dello stallone fa un certo modo di bilanciamento presso la groppa, giacchè cotal movimento accompagna sempre l'emissione del liquore seminale che abbondantissimo è in questi animali. Avvegnachè un buono stallone possa bastare a coprire una volta al giorno durante i tre mesi che dura la monta, è meglio non dargli che una cavalla ogni due giorni per maggiormente risparmiarlo. Uno stallone così condotto può coprire 15. o 18. cavalle e produrre 10. o 12. polledri in tre mesi che dura tal esercizio. Mentre le cavalle si trovano in calore soggiacciono alla distillazione di un liquore glutinoso e biancastro, e cotesto è quel liquore che i Greci nominarono *hippomanes*; e con cui pretendevano che far si potessero dei filtri specialmente per rendere un cavallo frenetico d'amore. Questo *hippomanes* è assai differente da quello che trovasi negl' inviluppi del polledro. Alcuni lasciano agire lo stallone nel luogo ove trovansi riunite le cavalle; e quest' ultime producono più sicuramente che in ogni altra maniera; ma lo stallone si rovina più in sei settimane di quello che farebbe in parecchi anni, essendo condotto con moderazione nella maniera sovraccennata. Sarebbe anche più facile il migliorare le razze se in ogni provincia o distretto taluno si provedesse di belli stalloni di varie razze e che li mettesse all'arte mediante un discreto pagamento da farsi al padrone dello stallone dal possessore della cavalla che vuolsi impregnare. Con questo metodo s'introdurrebbero nel paese rispettivo belli e diversi stalloni per farne e belle e diverse razze; con patto però che il padrone mettesse all'arte il suo stallone tenuto prima per due mesi separato dalle femmine e che fosse per il decorso di detto tempo meglio pasciuto. Al contrario le cavalle prima di metterle all' arte gioverà che sieno tenute scarse di

ci-

cibo sicchè dimagrino alquanto, cosa che contribuisce ad agevolar la loro fecondità. Il profitto che un proprietario o commerciante di cavalli potrebbe ritrarre in capo all'anno dalla vendita di buoni cavalli sarebbe grandissimo e per sè e per lo stato. Dal solo ducato d'Holstein se ne mandano fuori 20000. all'anno.

Del meschiamento o incrociamento delle razze. Una delle più essenziali osservazioni ed assolutamente necessaria da farsi è quella di meschiare ossia incrociare le razze onde far sì che non degenerino. Havvi in natura, dice Buffon, un prototipo generale in ciascuna specie sopra di cui trovasi modellato ogn' individuo; che realizzandosi sembra alterarsi o perfezionarsi secondo le circostanze; di maniera che relativamente a certe qualità havvi una bizzarra variazione in apparenza nella successione degl' individui e nel tempo stesso una maravigliosa costanza in tutta la specie. Il primo animale e per esempio il primo cavallo è stato il modello esteriore o la forma interiore sopra di cui tutt' i cavalli che sono nati, tutti quelli che esistono e tutti quelli che nasceranno sono stati formati; ma questo modello ha potuto alterarsi e perfezionarsi comunicando la sua forma e moltiplicandosi. L'impronta originaria sussiste nel tutto in qualunque individuo; ma quante mai sono le variazioni tanto nella specie umana quanto in quella di tutti gli altri animali, di tutt' i vegetabili ed in somma di tutti gli esseri che si riproducono? Quello che havvi di più singolare è che pare che il modello del bello e del buono sia disperso per tutta la terra e che in ogni clima non ne risieda che una porzione la quale sempre vada degenerando quando non si riunisca prendendola d'altronde; di modo che per aver buon grano, vaghi fiori ec. e d'uopo cangiare i grani e non mai seminarli nel medesimo terreno che

gli ha prodotti; e così per aver buoni cavalli, buoni cani ec. bisogna accoppiare colle femmine del paese dei maschi forestieri e reciprocamente coi maschi nostrali delle femmine straniere. Senza di ciò i grani, i fiori e gli animali degenerano o piuttosto assumono una tintura sì forte del clima che la materia domina sulla forma e sembra imbastardirla: l'impronta rimane, ma sfigurata da tutt' i lineamenti che non le sono essenziali. Al contrario meschiando le razze e specialmente rinnovandole sempre per via di razze forestiere pare che la forma si perfezioni, che la natura si abbellisca e ne dia tutto ciò ch' essa può produrre di migliore. L'esperienza ha insegnato che animali o vegetabili trapiantati in un clima lontano bene spesso degenerano e che non di rado si perfezionano in capo ad un piccol numero di generazioni. Tal effetto viene prodotto dalla differenza del clima e del nodrimento; l'influenza di queste due cagioni operando sempre con maggior energia sopra ogni nuova generazione rende questi animali esenti o suscettibili di certe affezioni, di certi vizj di conformazione e di certe infermità. I cavalli di Spagna e di Barbaria divengono in Francia cavalli francesi bene spesso nella seconda e sempre nella terza generazione; sicchè dunque fa mestieri meschiare le razze in luogo di conservarle. Si rinnova la razza ad ogni generazione facendo venire dei cavalli barbari di Spagna per accoppiarli colle cavalle del paese. Un cavallo e una cavalla di Spagna non produrrebbero insieme cavalli così belli in Francia come quei che verrebbero da questo stesso cavallo spagnuolo con una cavalla del paese. Siffatto fenomeno si concepisce facilmente allorchè osservasi che in un clima caldo per esempio regnavi in eccesso ciò che sarà in difetto in un clima freddo e reciprocamente; fassi una compensazione di

tut-

tutto allorchè si uniscono insieme animali di climi opposti. Nella miscella delle razze deggionsi adunque correggere i difetti degli uni per gli altri, accoppiare colla femmina che pecca in un difetto sì nella conformazione esteriore come nel carattere uno stallone che pecchi in un eccesso contrario ed opporre i climi più che sia possibile; dare per esempio ad una cavalla di Spagna uno stallone tratto da un paese freddo.

Dei polledri. Il tempo della gestazione delle cavalle dura per ordinario 11. mesi e alquanti giorni, e partoriscono in piedi mentre quasi tutti gli altri quadrupedi si sdrajano. Si ajutano quelle il cui parto è difficile. Il polledro non meno che tutte le altre specie d'animali si presenta al solito col capo, rompe i suoi inviluppi uscendo dalla matrice e cadono nel tempo medesimo parecchi pezzi solidi, che nominansi l'*hippomanes* del polledro. La cavalla lecca il polledro subito dopo il suo nascimento. Si faccia allattare da essa o da un' altra cavalla egualmente buona se manca il latte alla madre. In tal caso bisogna guardare che per la naturale sua ritrosia a lasciarsi poppare la madre non calcitri contro il figlio e l'uccida. Quando si voglia forzare la medesima perchè ad onta di essere abbondante di latte nondimeno sia ritrosa ad allevare, le si dovrà caricare la schiena coprendola con un panno. Ma questo ripiego converrà singolarmente quando si voglia che una madre allatti degli allievi non suoi. Non si devono lasciar poppare i polledrini oltre 6. o 7. mesi, perchè si osserva che sebbene facciansi perciò più corpulenti, riescono però di minor valore. Staccatisi dalla madre si porge loro due volte al giorno della semola ed un poco di fieno, tenendoli quindi nella scuderia finchè si vede il loro attaccamento per la propria madre. Cessato tale attaccamento allorchè faccia bel tem-

po si conducono al pascolo dando loro un' ora prima della crusca e abbeverandoli. Esigono essi un pascolo di terreno grasso il quale pure conviene alle madri pregnanti come si disse, tutto all' opposto di ciò che conviene a'cavalli adulti, tanto più se affaticati o vecchi ai quali competono pascoli di terreni asciutti più ristretti e sostanziosi. L' erba medica importuna alle bestie da latte per essere di natura sua sanguifera giova per questo stesso a tener rinvigoriti i cavalli smantellati che generalmente parlando sono i più deboli. Si lascino così i polledri passare le notti all'aria aperta durante tutta l'estate fin al mese di ottobre. Quanto si è detto de' pascoli verdi di terreno grasso o asciutto deve servir di norma altresì per la scelta dei fieni. In ordine ai cavalli fini, vogliono essi le primizie del prato, cioè il fieno maggengo formato da erba pagliare, ma dotato di tutta la sua attività, la quale si scema qualora venga sforzato coll' adacquamento; si deve loro risparmiare l'agostano affogante e il marcitojo grossolano a cui sarei tentato di attribuire i frequenti depositi ai quali soggiacciono i cavalli che se ne pascono. Mescolano alcuni al fieno una porzione di paglia d'avena che viene spesso rifiutata. Ma se la paglia si faccia fermentare col fieno allora la paglia ne prende l'odore e la mangiano volentieri. A farla gradire in altra maniera mischisi trita con biada e crusca, il che giova eziandio a render la biada più nutritiva con obligare il cavallo a masticar questa per quella. Vedi *Avena*. Quando i cavalli giovani trovansi così riuniti in truppa avviene allora appunto di poter osservare i loro costumi dolci e le loro qualità sociali. La forza e il coraggio onde vanno forniti ordinariamente scorgesi per via dei segni che danno d'emulazione; cercano oltrepassarsi nella corsa ed anche ad animarsi al peri-

figlio sfidandosi ad attraversare un fiume, a balzare al di là da un fosso; e quelli che di siffatti esercizj naturali ne porgono l'esempio; quelli che senza eccitazione vanno ad esporsi prima degli altri sono i più generosi, i migliori e sovente i più docili ed i più pieghevoli domati che siano una volta. Si sono veduti dei cavalli affezionarsi gli uni per gli altri in modo singolarissimo. Raccontasi che fra certi cavalli di cavalleria erane uno sì vecchio che non potea più masticare nè la paglia, nè l'avena che le veniva recata onde si cibasse. I due cavalli che venivano messi solitamente accanto di esso masticavano co' loro denti la paglia e la vena, e la gittavano poscia dinanzi al vecchio il quale in tal guisa sussisteva mercè alle loro generose cure. Dirigonsi i polledri lasciandoli pascer il giorno durante l'inverno e la notte per tutto il corso della state fin all'età di 4. anni, in cui si ritirano dal prato per nodrirli coll'erba secca. Tale cangiamento di cibo richiede varie cautele. Alcuni ad essi porgono allora certi beveraggi contra i vermini, ma in ogni età ed in tutti i cavalli sani o malati qualunque sia il nodrimento ad essi recato il loro stomaco al pari di quello degli asini va ripieno di sì gran quantità di vermini che non convien forse riguardarli come una conseguenza di cattiva digestione, ma piuttosto come un effetto dipendente dalla nutrizione e dalla digestione ordinaria di questi animali. V. *Ascaridi.*Giunti i polledri all'età di 18. mesi o due anni o di tre anni in certe provincie si fanno soggiacere alla castrazione. Allacciate le gambe all'animale gli si aprono le borse e se ne traggon fuora i testicoli recidendo i vasi che vi mettono capo e i legamenti dai quali vengono sostenuti. Indi si chiude la ferita che bagnasi per alquanti giorni coll'acqua fresca. Si castrano i cavalli solo a primavera ed in autunno. In Persia, nell'Arabia e in va-

varj altri siti del Levante non si fanno soggiacere a cotesta operazione. Levando a questi animali le sorgenti della vita tolgonsi loro la forza, il coraggio, la fierezza ec.; ma in cambio si rendono tranquilli, dolci e docili. I cavalli destinati alle più penose fatiche si debbono lasciare interi. Il cavallo castrato può accoppiarsi, ma non generare. In Inghilterra e nella Normandia si usa di tagliar la coda ai cavalli non so se per una bellezza immaginaria o piuttosto per levar loro un mezzo d'impicciarsi nelle selve andando a caccia e nel tempo stesso quello di difendersi dalle mosche. La coda dei normanni sebbene smozzata o tagliata all'uso inglese non resta però inarcata come rimane sempre quella de'cavalli d'Inghilterra che chiamasi coda a tromba. Si deve ascrivere l'arcuazione di cotesta coda smozzata a certi tagli che gl' Inglesi le fanno al di sotto, per cui viene essa abilitata a piegarsi in arco ascendente nella parte di mezzo e a guardare coll' estremità verso la coda. Vuolsi inoltre ascrivere questa coda rivolta insù che osserviamo nell'estremo delle code inglesi all' industria seguente. Finchè non sono esse cicatrizzate dal taglio le tengono notte e giorno sollevate con una corda appesa alla soffitta della stalla e raccomandata ai crini che lasciano verso il fondo della coda. Io sono d'avviso che se queste industrie si praticassero anche altrove l'abitudine descritta non sarebbe più una privativa de' cavalli inglesi. E' però da avvertirsi che non in ogni stagione dell'anno può eseguirsi l'amputazione della coda, perchè il gran freddo la rende mortale e nel gran caldo cagiona pericolo l'incomodo degl'insetti e la maggior facilità d'incancrenire. V'ha inoltre chi insinua di badare al modo dell'amputazione, e perchè la portata della coda serbi più grazia esorta di farla a flutta, cioè a ferro alquanto inclinato. Giacchè sono su questo

sto proposito giova indicare il motivo per cui molti cavalli hanno coda sguarnita e corta di pelo. Ciò accade perchè si lava loro troppo superficialmente l'alto della coda, e non se ne toglie la pinguezza che risiede nella radice dei crini e v'ingenera un prurito il quale obliga ai cavalli a strofinarla e lacerarla, il che avviene anche ai crini del collo. Vi è pure un altro motivo ed è che lasciando sussistere i crini corti si toglie il nutrimento ai lunghi. Si può cominciare a dirizzare un cavallo giunto che sia all'età di 3. anni; ma conviene procedere gradatamente. Un capestro di pelle morbida che lo raccomandi alla mangiatoja deve cominciar la scuola del suo addomesticamento. Il palparlo in ogni parte del corpo ora in una, ora in un'altra deve fargli perdere quel sensitivo solletico che lo renderebbe intrattabile. Il levargli da terra ora l'un piede ora l'altro e l'urtargli l'unghia con alcun sasso deve disporla alla ferratura: l'istallare col cavallo alcuna pecora lo avvezzerà agli estrinseci movimenti sicchè non se ne allarmi; una briglia di morso dolce deve accostumarlo a farsi manodurre; il leggero peso d'un fanciullo addossatogli di quando in quando deve prepararlo a più grave montatura; sia la sella da principio largamente raccomandata ed abbia groppiera lunga e grossa sicchè non offenda il cavallo e gli si stringa ogni giorno più perchè insensibilmente si disponga a soffrirla ben tesa. Gli si addossi mentre sta fermo affinchè si avvezzi a portarla andando. Si adeschi il cavallo con carezze mentre passeggia colla sella, e con timore d'un lungo scudiscio o frusta che gli fischi per l'indietro si freni dal gettarsi a terra o retrocedere col salto. Ma della frusta si faccia uso il meno che si può: col suono della voce si otterrà sempre di più. Un cocchiere che non sappia adoprar altro che la sferza è perciò solo un catti-

vo

vo cocchiere. Tutti i paesi hanno un linguaggio di convenzione fra l'uomo e quest'utile animale. Il linguaggio però che si tiene con i cavalli da scuola è diverso da quello che si usa con quelli da lavoro, e voci più risolute si adoprano coi maliziosi, più blande coi volonterosi e sinceri. Gli scozzoni napolitani avvezzano tanto i loro cavalli al dominio della voce che dopo averli messi in fuga e nell'atto di batterli furiosamente e di farli battere col frustone, in mezzo alla libertà e alla spinta che hanno al corso si arrestano in un istante ad una sola lor voce. Lo renderà più docile alle prime cavalcature la conoscenza d'un uomo familiare e la concomitanza esemplare d'altri cavalli. Gli toglierà il ribrezzo all'acqua l'introdurlo interrottamente in alcuno stagno o fiume; il ricondurlo a mano lentamente alla stalla dopo aver bevuto lo preserverà da quei riscaldamenti che dopo l'abbeveraggio gli danneggerebbero la salute; verrà risparmiata la naturale sua irritabilità in occasione del passeggio colla scelta delle ore più temperate e più libere dalle stuzzicanti mosche. Essendo la portata del collo un pregio plausibile nel cavallo abbiasi attenzione di non guastargliela mentre esso è in quiete nella stalla col dare troppa altezza alle rastrelliere del fieno o mentre esso è in moto col voltarlo su due piedi, ma prima si alzi e si volti largo assai e senza strappate. Si tenga l'ambiente delle stalle temperato in maniera che l'eccessivo caldo provato in essa non renda i polledrini all'uscirne troppo sensibili all'impressione dell'aria fresca. Si corregge l'inquieta impazienza che li fa insolentire nelle stalle legandoli con due funi l'una a destra della testiera e a sinistra l'altra. Una coperta di tela in estate e di lana all'inverno faccia riparo al cavallo gentile. Gli si avvezzi l'occhio ad oggetti mobi-

bi

bili e voluminosi e l'orecchio a strepiti d'ogni maniera, ma gradatamente, come agitargli innanzi agli occhi delle bandiere e suonare da vicino il tamburo per togliergli ogni ombra e far sì che abbia sempre sott'occhio le briglie e ne senta lo strepito. Si assuefaccia ad un passo comodo e leggero col farlo muovere sulla terra smossa o sulle stoppie. Può altresì insegnarsegli il passo col sollecitarlo e quindi soavemente trattenerlo dopo che il cavallo abbia imparato a trottar bene sciolto per diritto e per traverso. Questo magistero impedirà che il passo riesca lungo sì, ma abbandonato e quasi sulle spalle, dal qual passo prende il cavallo mala incollatura e grevezza di capo. Si aggiunga all'uso salutare di sciacquargli il corpo coll'acqua, il lavarlo con siero o con acque farinose che gli rendono sciolte le gambe e molle tutta la compagine. Un lento passeggio che compisce la traspirazione del cavallo sudato per lunga corsa si vuole che contribuisca ad ovviare la rigidezza dei nervi che vizia non pochi cavalli. Allo stesso effetto contribuiscono le stropicciature a ritroso del pelo che danno luogo al cavallo d'asciugarsi in ogni parte e mettendo in moto gli umori impediscono loro di far depositi nelle gambe. Non dee montarsi il cavallo se non è giunto all'età di 4. anni, poichè prima d'un tal tempo non è bastevolmente forte per soffrire il peso del cavaliere. Si comincia altresì nella medesima età a domare il cavallo da strascico attaccandolo alla carretta con un altro; e tutto ciò dee farsi innanzi che siansi messi i cavalli al grano ed alla paglia; giacchè allora riesce più difficile il domarli. Noi comandiamo ai cavalli col morso e collo sprone; il primo rende loro i movimenti più precisi e l'altro li fa più pronti. Ma senza siffatti espedienti dell' arte i Numidi correvano nudi sopra i loro cavalli, da cui venivano ubbiditi come noi lo siamo dai nostri ca-

ni. V. *Raffrenare*. Noi saliamo sopra i nostri cavalli coll'ajuto della staffa; ma i Persiani avevano insegnato a'loro cavalli inginocchiarsi allorchè il cavaliere volea montarli. L'uomo ha creata un'arte di domare e di addestrare questo animale non meno fiero che focoso. Il cavallerizzo lo rende pieghevole e docile sotto la sua mano, e l'arte di salire a cavallo con nobiltà e con grazia costituisce uno dei più piacevoli esercizj per la gioventù culta. Quest'arte che nominasi il maneggio è un complesso d'immensi dettagli e che soltanto si possono imparare iniziandosi ed addestrandosi nella medesima. L'esercizio del cavallo che serba il vigore nella gioventù la quale per piacere e per una certa maniera di cultura vi si esercita è talvolta il migliore rimedio che si possa impiegare riguardo a certe persone e in certe malattie specialmente in quelle che attaccano i polmoni. I cavalli appunto come tutti gli animali coperti di pelo lo mutano ordinariamente in primavera e talvolta in autunno: allora son eglino più deboli, onde bisogna farli faticar meno e nodrirli un po più largamente. I cavalli allevati nei luoghi umidi e palustri mutano altresì l'ugne. Sono notabili nel cavallo varie sorti di nitriti differenti relativi alle sue passioni. Quando un cavallo si trovi animato dall'amore, dal desiderio e dall'appetito esso mostra i denti e sembra ridere; esso li mostra altresì nell'ira e quando vuol mordere. Esso non di rado lecca, ma meno frequentemente del bue che non pertanto è meno suscettibile d'attaccamento. Il cavallo non resta sdrajato e non dorme più di due o tre ore, anzi v'hanno certi cavalli che dormono in piedi. Siccome il cavallo tuffa il suo naso nell'acqua bevendo non si dee lasciarlo bere allorchè si trovi riscaldato; giacchè indipendentemente dalle coliche che l'acqua fredda può cagionargli, acquista i germi di quella malattia che dicesi ciamorro. V. *Razza*. *Va-*

Varietà dei cavalli. Più brevemente che sia possibile noi daremo adesso un' idea dei caratteri prodotti dall' influenza del clima e che distinguono le diverse razze di cavalli somministrate dalle provincie della Francia e dalle altre parti dell' Europa. Vi vuole una gran pratica ed una assai lunga sperienza per distinguere i cavalli dei differenti paesi, poichè il mescuglio delle razze ha cagionato delle varietà all' infinito. Parecchie delle vaste provincie francesi recano cavalli de' quali gli uni riescon buoni al maneggio, altri per la carrozza, pel lavoro dei campi, per portar some ec.; ma se ne trovano di più stimati gli uni degli altri. I cavalli bretoni si accostano per la statura e per la fermezza del corpo ai cavalli del Poitù: eglino sono corti e raggruppati, hanno la testa corta e carnosa e gli occhi d'una mezzana grossezza. Si fa uso di tai cavalli per l'artiglieria, per le vetture e per le carrozze essendo poco adattati al corso. I cavalli del Poitù sono buoni di corpo e di gamba, hanno della forza, senza però essere nè belli, nè ben fatti. I migliori cavalli da sella vengono dal Limosino e rassomigliano di molto ai cavalli barbari. Sono eccellenti per la caccia, ma lenti di mano in mano che vanno crescendo in età, cosicchè in capo ad 8. anni si può appena servirsene. I cavalli normanni sono a un dipresso della statura medesima dei cavalli bretoni. Le razze della Normandia si provedono di cavalle di Bretagna e di stallone di Spagna. Tale mescuglio produce cavalli di bello e raccolto aspetto, vigorosi, proprj alla carrozza, alla cavalleria e ad ogni altra sorta d'esercizio. Dal Consentino specialmente provengono eccellenti cavalli da carrozza. I cavalli del Bolognese e della Franca Contea sono adattati assai per lo strascico. I cavalli di Guascogna tengono alquanto dei cavalli di Spagna av-

vegnachè meno belli di statura e più pesanti. Eglino sono proprj alle carrozze, ai carri e convengono alla cavalleria. Nella groppa e nella gamba imitano di molto il mulo. I cavalli di Piccardia, di Sciampagna, di Borgogna, di Beauce e Briè sono inferiori ai precedenti; il perchè in tali provincie generalmente non si tengono razze. I cavalli di Francia hanno il difetto contrario ai cavalli barbari; questi hanno le spalle troppo serrate, gli altri le hanno troppo grosse. I cavalli arabi sono i più belli che si conoscano in Europa; non c'è cautela che non si ponga in opera per conservare la razza ugualmente bella: soltanto di rado veggonsi fra noi di tai cavalli. I cavalli barberi, barbari o di Barbaria sono più comuni degli arabi. Hanno l'incollatura fina, poco folta di crini, la testa picciola, bella, montonata, la coda situata un po in alto, le gambe belle, ben fatte, senza pelo, il nervo ben distaccato, il piede ben fatto. Eglino sono leggeri e adattati al corso; sono di statura alquanto picciola, poichè i più grandi non eccedono i 4. piedi e 8. pollici d'altezza. Nulladimeno l'esperienza n'insegna che in Francia, in Inghilterra e in varie altre regioni generan eglino polledri più grandi di sè stessi. Que' del regno di Marrocco passano pei migliori. L'eccellenza di questi cavalli barbari consiste a non cadere giammai, a starsene tranquilli allorchè il cavaliere smonta o lascia cadere la briglia. Hanno un gran passo e un galoppo rapido, i due soli modi di marciare cui vengono assuefatti dagli abitanti del paese. I cavalli di Spagna tengono dietro ai barbari. Que' di bella razza sono ben gruppati e con buoni mantelli. Hanno molta pieghevolezza e movimento nell' andatura non che assai fuoco e fierezza. Fra questi i bajo-neri d'ordinario o bajo-marroni più eccellenti sono quelli dell' Andaluzia che

che godono una lodevole medietà fra la minutezza del barbaro e la doppiezza del napolitano. Dissi d'ordinario, perchè ve n'hanno colà de' più rari e più pregiati quali sono gli affatto neri come velluto de' quali pochissimi se ne contano presso altre nazioni. Dal loro fuoco risulta un brillante e dalla loro unione una maestà singolare al loro moto elastico e pittoresco, e dalla loro innata sincerità e docilità la sicurezza de' cavalieri. A queste prerogative si perdona l'eccesso della testa troppo lunga, collo lungo, delicato, poco crinoso, testa bella, piccola, molto increspata, spalle piatte, reni corte, anche sciolte, coste tonde, groppa lunga, coda locata alquanto più in alto, gambe senza pelo che è grigio nel resto. La statura che può desiderarsi maggiore è l'eccezione di questi cavalli in ordine al destinarli alle razze, non sorpassando essi l'altezza di 4. piedi e 8. in 10. pollici. I polledri però che generano fuor di paese riescono più grandi di essi. I cavalli di Spagna sono tutti marcati nella coscia colla marca della razza ove sono stati allevati. I più belli cavalli inglesi sono simili di molto agli arabi ed ai barbari da cui in fatti essi derivano; ma sono più grandi, arrivando ai 5. piedi parigini, più corredati di criniera, vigorosi, capaci d' una grande fatica, eccellenti per la caccia e pel corso. Hanno la testa negra, bella, e più grande di quella degli arabi, il collo e il corpo lungo, gambe fine, fortissime anche, sono discretamente focosi e niente impediti, idonei al salto lungo ed all'alto e valenti al corso. Somigliano di molto ai normanni, se non che questi sono più corti, di petto più largo e più opportuni per tirare e si distinguono alla coda come si disse. Sarebbe desiderabile che avessero maggior grazia e pieghevolezza, e veramente sono duri ed hanno poca libertà nelle spalle. Tutti sanno che

 gl'In-

gl'Inglesi hanno molto diletto per l'arte ginnastica della corsa. Raccontasi che un mastro di posta inglese fece una scommessa di fare 72. leghe di Francia in 15. ore. Egli si pose in corso, montò successivamente 14. cavalli de' quali ne rimontò 7. per la seconda volta e fece la sua corsa in 11. ore e 32. minuti. Eccovi una corsa verisimilmente più rapida di quella dei giuochi olimpici. I belli cavalli danesi dell' Holstein trovansi modellati perfettamente, buoni per la guerra e per l'apparato. I peli singolari come quello di tigre si trovano solamente in queste razze di cavalli. Gli Svizzeri di testa e gamba grossa, di piede largo, di poco senso, sono meno grossi e alti degli holsteinesi e meno delicati, pesanti anch'essi, niente opportuni per sella e poco per il corso, soggiacciono all'infiammazione delle gambe e sono di presto uso, ma di poca durata e che si adattano a tutto facilmente. I cavalli d'Olanda e specialmente quei di Frisia sono buonissimi per la carrozza e per le più grandi da parata. Quelli di Fiandra sono inferiori di molto ai sudetti ed hanno il piede d'una smisurata grandezza. I cavalli tedeschi generalmente sono pesanti ed hanno poco fiato. I transilvani e gli ungaresi per lo contrario sono buoni corritori. Gli Ussari ed i mercanti ungaresi loro fendono i nasali affinchè abbiano maggior fiato ed acciò non nitriscano alla guerra. I cavalli della Sardegna hanno fuoco e vigore, ma sono per lo più alti soltanto quattro piedi, resistono alla fatica ed alla fame e non si coricano mai per dormire. Sono snelli e sottili, ma sogliono peccare di grossezza nella testa. Ve ne sono di razza migliore, più alti e più ben fatti, ma in piccol numero, che spesso si mandano in regalo a Torino e altrove. L'italiano è di testa bene ammontata, lunga e scarna, per l'ordinario stretto di petto, di

di spalle delicate e alquanto stinche, il che importa la necessità di sostenerlo ne' viaggi montuosi perchè non inciampi, è agile e resistente alla carriera ed altrettanto facile a soffrire il lungo galoppo che gli guasta le spalle, massime se non è stato prima trottato, generalmente è maligno e alieno dalla fatica nell'intraprendere il peso o il corso. Più fini, ma più delicati de' cavalli così detti italiani, ed alquanto meno maligni sono i toscani. Nel ducato di Mantova esistono bellissime razze dalle quali si hanno cavalli di straordinaria altezza, tutti di gambe asciutte e forti. Sono pazienti della fatica e resistono ai viaggi per strade paludose e fangose. I napolitani, che non si mettono in forza se non se a 6. o 7. anni, sono grossi, forti e maestosi. Hanno testa grossa e collo doppio e sono tanto meno pesanti quanto più lo sembrano. Hanno un'ampia schiena e sono proclivi al salto del montone. La loro fierezza autorizza forse l'uso che nella sua nazione è invalso di batterli fortemente per avvilirli. Nelle campagne romane si hanno buone razze per cavalli da campagna, da sella e da carrozza, fra i quali ve ne sono in quantità che non invidiano agli stranieri per la bellezza, per la forza e per l'altezza che in taluni giugne ai 7. palmi e più senza essere grossolani e pesanti. Tra le numerose razze dei signori principi si distinguono in primo luogo quella di S. E. principe Chigi, Colonna, Borghese, duca Strozzi, Braschi e Salviati; fra i particolari e mercanti di campagna ve ne sono altre molte di minor conto generalmente per la bellezza, ma buone per la fatica. I signori usano anche d'incrociare le razze con buoni stalloni forestieri delle migliori razze d'Europa; ma non tutti poi fanno mettere in pratica dai loro impiegati le altre cautele che contribuiscono alla perfetta riuscita d'una mandra. La monta

a mano, come si dice, ossia l'unione scelta del maschio e della femmina si trascura da molti, e si ha troppa fretta di utilizzare sopra un nuovo figlio senza dar tempo al polledro di godere il suo tempo giusto del latte e della compagnia della madre, e stancando questa colle troppo frequenti gestazioni e parti che riescono scarmi, sottili e di poca conseguenza. I manti più belli dei cavalli romani sono i morelli, i baj, gli stornelli, i persicati e taluni anche graziosamente pomati ossia pezzati come quelli della razza Colonna e Borghese. Se si usino con essi i dovuti riguardi non vanno naturalmente soggetti a molte malattie e vivono molti fino ai 24. e più anni. Sono ricercati dai forestieri e se ne fa un commercio non indifferente, ma potrebbe essere di gran lunga maggiore a benefizio dei privati e dello Stato. I cavalli arabi vengono dai cavalli selvatici dei deserti dell'Arabia ove anticamente erano sparse tante razze che si moltiplicarono in modo che tutta l'Asia e l'Africa ne vanno ripiene. Questi cavalli sono sì leggeri che alcuni fra essi oltrepassano gli struzzoli nella corsa. Gli Arabi si servono dei loro cavalli solamente per la caccia; allorchè l'erba manca li nutricano di datteri e di latte di cammella; serbano per sè stessi le cavalle, poichè hanno imparato coll'esperienza ch' elleno resistono meglio dei cavalli alla fatica. Vendono ai Turchi i cavalli che non vogliono tenere per istalloni. Gli Arabi amano singolarmente i loro cavalli, li trattano dolcemente, parlano e ragionano con essi e li fanno dormire nelle loro tende. Osservasi che questi animali non osano rimoversi per tema di destare i loro padroni e che sono sì abituati a vivere in tanta famigliarità che soffrono ogni sorta di scherzi. Durante tutt' il giorno i cavalli degli Arabi restano alla porta imbrigliati ed insellati; chi li governa porge ad essi il cibo due o tre

vol-

volte, ma soltanto quand'è notte. Quando l'Arabo sale sulla sua cavalla tosto che la preme leggermente essa parte con una velocità incredibile e salta le siepi e le fosse sì leggermente come fosse una cerva. I cavalli di Turchia sono belli, assai fini, pieni di fuoco, ma delicati. Si allevano molti cavalli nella Persia; ma comunemente sono di statura mediocri e ve n'hanno anche di molto piccioli che non pertanto non sono meno buoni, nè meno forti. Se ne trovan pure d'una bella statura. I cavalli che nascono nell'Indie e nella Cina sono timidi, deboli e piccoli. Scrive il Tavernier d'aver veduto un principe giovanetto del Mogol montarne uno benissimo fatto la cui statura non eccedeva quella d'un levriere. I cavalli di cui valgonsi i Grandi in cotesti paesi vengono dalla Persia e dall'Arabia. La sera loro si fanno cuocere dei piselli collo zucchero e col burro in luogo d'avena. Cotal nodrimento dà agli stessi poca forza; ma senza d'esso perirebbero del tutto, poichè il clima è contrario ai medesimi. I Tartari hanno cavalli forti, arditi, vigorosi, che marciano due o tre giorni senza prender riposo, che trascorrono talvolta 4. o 5. giorni senz'altro cibo che un pugno d'erba d'otto in otto ore e che stanno non di rado 24. ore senza bere. I cavalli della Cina per contrario sono sì deboli che non possono servire alla guerra; onde può dirsi che i cavalli tartari sono quelli che hanno fatta la conquista della Cina. I cavalli d'Islanda secondo l'Anderson sono corti, piccioli come in tutti i paesi del nord ove l'accrescimento delle produzioni naturali della superficie della terra viene impedito del freddo, laddove che i pesci del mare vi sono per contrario grandissimi. Questi cavalli indurati al clima sostengono incredibili fatiche. All'avvicinamento dell'inverno il loro corpo si ricopre d'un crine estremamente lungo, rigido e

folto. L'abate Outhier nel giornale del suo viaggio al nord c'insegna che colà i cavalli sono piccioli, buoni, vivaci, senza esser viziosi. Siccome i Laponi ne fanno uso solamente nell'inverno comecchè nell'estate facciano i loro trasporti per acqua; quindi al cominciamento del mese di maggio dann'eglino la libertà ai loro cavalli che allora vanno in certi siti delle boscaglie ove si riuniscono, vivono in truppe e cangiano luogo allorchè ad essi manca la pastura. Quando la stagione diviene fastidiosa i cavalli lasciano il bosco e torna ciascheduno dal proprio padrone. Se durante l'estate questi abbia di mestieri d'un cavallo va a cercarlo ed esso si lascia prendere. Fatto che ha il suo servigio esso va a raggiungere i suoi compagni. Da tutti questi fatti e da varj altri che trovansi raccolti nella *Storia naturale* del Buffon risulta che i cavalli arabi sono stati in ogni tempo e sono ancora i primi cavalli del mondo tanto per la bellezza quanto per la bontà; che da essi traggonsi o immediatamente o mediatamente per via dei barbari i più bei cavalli che si trovino in Europa, nell'Asia e nell'Africa; che il clima dell'Arabia è verisimilmente il vero clima dei cavalli, poichè in luogo di meschiarvi le razze indigene con razze straniere si ha gran cura di conservarle in tutta la loro purità; che se codesto clima non è per sè medesimo il miglior clima pei cavalli, gli Arabi l'hanno reso tale mercè le attenzioni particolari che hanno impiegate in ogni tempo per nobilitare le razze non accoppiando insieme se non gl'individui meglio fatti e della prima qualità; e che con tale attenzione seguita pel corso di secoli hanno potuto perfezionare la specie oltre quello che la natura avrebbe fatto nel clima migliore. Si può ancora conchiudere che i climi più caldi che freddi e specialmente i paesi secchi sono quelli che meglio convengono al-

la

la natura di questi animali. Dalle osservazioni del citato autore deesi conchiudere ancora che generalmente i cavalli piccoli sono migliori de'grandi; che il loro governo è necessario quant'il nodrirli; che colla famigliarità e colle carezze si acquista molto più che colla forza e coi castighi; che i cavalli dei paesi caldi hanno le ossa, le ugne, ed i muscoli più duri che quei dei nostri climi; che sebbene il caldo convenga meglio che il freddo a questi animali, non pertanto il caldo eccessivo non conviene ad essi in modo alcuno siccome nemmeno il massimo freddo; e che per fine la loro abitudine ed il loro naturale dipendono quasi interamente dal nodrimento, dalla cura e dall'educazione. Nella Guinea e nella Costa d'oro i cavalli sono picciolissimi, assai indocili e proprj soltanto a servire di nodrimento ai Negri i quali tanto ne amano la carne quanto gustano quella dei cani. Gli Arabi mangiano similmente la carne dei giovani cavalli selvatici; e cotal gusto trovasi in Tartaria e nella Cina ancora. Il cavallo dopo la sua morte dà al commercio e alle arti il suo crine, il suo pelo, la sua pelle e le sue ugne. Col suo crine si fanno stacci, tele, archetti d'istromenti a corde; s'imbottiscono le selle, le sedie ed altre mobilie; gli scorzaj preparano il loro cuojo, il quale viene impiegato dai sellaj e dai fabricatori di baulli. Gli scatolaj e facitori di pettini adoperano la materia cornea delle sue ugne. Lo sterco si adopra per prendere i pesci. V. *Pescare*. In Roma la carne de' cavalli morti si vende per li gatti.

Avvertenze per chi vuole comprare un cavallo. Allor quando il padrone vogliasi provedere di un cavallo lavoratore procuri che il cavallo che compra abbia la testa grossa e poco carnosa, gli occhi chiari e vivaci, la bocca fresca e spumosa, narici larghe, collo grosso e nervoso, petto largo, spalle grosse, ventre

grande, fianco stretto ma pieno, groppa larga e rotonda, coda forte e pelosa, gamba secca, piede largo; coscia forte e carnosa. Vedasi il *Maniscalco istruito*. Oltre i segnali per conoscere l'età d'un cavallo assegnati di sopra e cavati dai denti si usano le infrascritte diligenze. Pizzicano alcuni e torcono colle dita sotto l'orecchio del cavallo presso alla mandibola e se la pelle ritorni presto a rimettersi giudicano giovine il cavallo e lo stimano vecchio a proporzione del tempo che la pelle mette a ritornar al suo luogo. Se le conche sopra l'occhio sono assai profonde, se l'osso della mascella sia acuto; se il pelo sovra il ciglio incanutisca si può dire esser il cavallo di 14. o 15. anni. Notano anche alcuni le rughe del labbro e secondo il numero di quelle ne arguiscono il numero degli anni. Segni però sono questi equivoci e non certi come i primi. L'occhio del cavallo è una parte alla quale non si fa mai sufficiente osservazione. Un cavallo cieco o che poco veda non serve che a volgere la macina. Gli occhi del cavallo devono essere chiari, grandi, vivi, pieni di fuoco; non internati nel capo e il loro sguardo deve essere fisso e fiero. Per ben conoscere se il cavallo abbia buon occhio non basta guardarlo attentamente di giorno, di notte ancora deve esaminarsi al chiaro d'un cerino col quale si scopriranno le macchie anche più piccole. Se dobbiate esaminare un cavallo massimamente negli occhi conducetelo fuori della scuderia, ma non al sole; nel qual caso colla mano s'ombreggia l'occhio del cavallo acciò il troppo splendore non vi confonda. La pupilla dell' occhio dev' essere chiara, trasparente come cristallo, senza nuvole, nè cerchio bianco attorno. Il fondo dell' occhio, cioè il bianco, non deve aver macchia: quando nell' occhio comparisce un certo rossore quello è segno di cavallo riscaldato o lunatico. Se sul fondo della pupilla vi fosse una piccola

macchia bianca, questa si chiama il dragone, alla quale se non venga subito posto rimedio la vista del cavallo pericola assai. Si giudica male della vista d'un cavallo quando la pupilla sia d'un verde bianchiccio, così pure quando l'occhio sia torbido ed assai bruno e più piccolo sensibilmente dell' altro; in questo caso la vista è perduta o è vicina a perdersi. In generale quando un cavallo è cieco ha il passo incerto e quando è condotto a mano non osa posar il piede in terra, ed essendo nella stalla alza e gira le orecchie di quà e di là quando sente gente dietro a sè. Non vi fidate di un cavallo che ha gli occhi lagrimosi se chi lo vende non vi fa la sicurtà. I cavalli più d'ogn' altro soggetti a perdere la vista sono quelli di mantello bigio, sporco, stornello e fior di persico. Se la vista torbida di un cavallo venga cagionata da qualche malattia è meno male; coll' andarsene di quella la vista si ricupererà. V. *Vngola*. La bontà dei cavalli si giudica dal colore dei mantelli. I balzani tendenti al rosso, quelli di color di castagno, gli stornelli, i grigio-bianchi, quei di color d'isabella, i morelli, i ratini per l'ordinario sono buoni, i bianchi per lo più sono poltroni. Vedi *Bajò*. Giova più che il diffondersi nelle bellezze del cavallo il disegnare il modo col quale si debbono governare acciocchè servano meglio in campagna e durino molto. Sia prima cura del padrone o del fattore lo scegliere custodi ai cavalli di campagna quei tali i quali siano seduli ed attenti ed amorevoli coi cavalli medesimi, ma non pertanto si dimentichi di visitarli quanto più spesso può ricordandosi del trito proverbio, *l'occhio del padrone ingrassa il cavallo*. Perciò egli procuri che il servo si levi per tempo quando i cavalli devono lavorare e tolga il fieno vecchio dalla greppia o rastrelliera mettendovene del fresco: netti la man-
gia-

giatoja da ogni sordidezza e terra e massimamente dallo sterco dei polli e penne se ve ne fossero. V. *Bestiame*. Fino a tanto che i cavalli mangiano il fieno egli uno dopo l'altro li conduca e li strigli fuori della scuderia acciò la polvere che si toglie di dosso ad un cavallo non vada sulla schiena o, che peggio sarebbe, nella mangiatoja degli altri. Ciascuno per quanto egli poco sia pratico di scuderia sa come si pulisca un cavallo e come si adopri la streghia o striglia e la spazzuola o brustia; conducale su e giù leggermente per la schiena, pel collo, per le groppe e per le gambe del cavallo e di tanto in tanto colla brustia levi la polvere mossa dalla striglia. V. *Streghia*. Sarà cosa ottima strigliato e spolverato che sia un cavallo di lavarlo tutto con uno striglione o tortiglione di paglia intortigliata grossa quant' un braccio leggermente bagnato in acqua e trattenersi massimamente alle gambe bene stropicciandole e per lungo tempo, per disostruere e disopilare quelle parti e dar passaggio più libero agli spiriti animali. L'operazione di lavare è assai lunga per farsi ogni giorno, ma scelgansi quei giorni ne'quali per l'intemperie del tempo non si può lavorare. Facciasi però questo benefizio ai cavalli quanto più spesso si può, e vi assicuro che questo libera i vostri cavalli da una importuna macilenza e da cento inconvenienti ai quali soggiacciono quando sono sporchi. Si dice per proverbio, che una buona strigliata val quanto una buona biada. Si visitino ogni giorno le vidole, si stropiccino e s'ungano o con olio d'amandole dolci o con butiro fresco, la qual servitù si deve fare ancora al fianco. Accomodati e serviti i cavalli in tal foggia, pettinatagli la chioma e la coda si conducano a bere. Circa a questo punto convien sapere che ben di molte malattie dei cavalli provengono dalle acque cattive che

es-

essi bevono. Tali sono le acque troppo crude, le fangose, le troppo vive e le troppo fredde. Per prevenire tutti questi inconvenienti bisognerà osservare se sia vicino un fiume; la migliore d'estate è abbeverare i cavalli colà, ma non già nell' inverno. In questo tempo si abbeverino con acqua di pozzo subito cavata, nel qual tempo è tepiduccia e non può danneggiare il cavallo. Se poi d'estate non vi sia fiume nei contorni si dia da bere ai cavalli acqua di pozzo intiepidita al sole che allora avrà perduta quella crudezza, che tanto nuoce ai cavalli. Quando abbiano bevuto diasi loro l'avena o biada in una mangiatoja particolare o la paglia di essa secondo ciò che ne abbiamo detto all'articolo *Avena*. Frattanto che i cavalli mangiano la biada o altro cibo che siasi il garzone vada a far colezione, la quale finita se ne vada coi suoi cavalli al lavoro. Il garzone se sa poco poco il suo mestiero non affogherà sul principio i cavalli al lavoro, ma lascierà che essi si riscaldino a poco a poco, perchè facendo altrimenti rovinerà le bestie e tornando a casa non troverà verso di fare che mangino. Un' ora avanti mezzo giorno devono i cavalli essere ritirati dal lavoro. Per l'ordinario sogliono le bestie ritornar a casa tutte sudate e perciò non bisogna scordarsi di asciugarle e strofinarle collo striglione di paglia. Ciò fatto si prepari loro della crusca assai bagnata d'acqua non assai fredda acciò si bagnino la bocca, la purghino dalla polvere e la rinfreschino dolcemente o lavisi loro la lingua colla spugna. Devo avvertire che molti non contenti di stropicciare collo striglione il corpo del cavallo riscaldato spendono molto tempo a stropicciargli le gambe: ciò assolutamente è mal fatto quando il cavallo è riscaldato. Gli umori che sono in moto nel di lui corpo da tale stropicciamento possono esser tirati alle

gam-

gambe con danno notabile. In altro tempo, come si è detto di sopra, essa è cosa giovevole. Si lascieranno dipoi mangiare del buon fieno per tre ore ed anco più, si condurranno a bere, si dia loro per la seconda volta la biada colle regole succennate e riconducansi alla campagna. Al cadere del sole riducansi i cavalli stanchi a casa; la prima cosa è visitar loro i piedi, se i ferri stieno fissi a dovere, togliere la terra che possa essere entrata tra il ferro ed il piede e mettervi in vece sterco di vacca. L'attento padrone o il diligente fattore invigilino su questo punto, mentre il garzone per l'ordinario negligente e di più stanco se ne scorderà sovente. V. *Aderbare*. Devo parlare del letto dei cavalli come di una cosa assai essenziale. Lo strame ai cavalli è come le biancherie a noi uomini. Pessima cosa è lasciar lungo tempo imputridire il letto ai cavalli. Qualunque ragione si porti in contrario non contrapesa alla loro sanità che sempre pericola quando non sono tenuti netti. Questo letame pistato e riscaldato riscalda il piede dei cavalli la qual cosa è bastante a rovinarli del tutto. Di quì nascono certe infermità che v'obligano il cavallo alla stalla ove mangia il fieno senza profitto. Tengasi adunque fresco il letto ai cavalli ed eglino saranno liberi da molte malattie delle quali o per una mal'intesa avarizia o per pura pigrizia se ne vuole ignorare la causa. Il letto fresco ha la virtù d'obligare i cavalli ad urinare subito che sono giunti alla stalla; la qual cosa di quanto giovamento sia e quanto di malattie impedisca non si può facilmente descrivere. Circa la notte poi basta mantenere ad essi la greppia ben fornita di fieno e lasciarli in riposo. Ciò si è detto in particolare dei cavalli da lavoro o da campagna. Più generalmente parlando degli alimenti dei cavalli d'ogni sorte noi conteremo tra questi il fieno, l'avena, l'or-

zo

zo secco, l'orzo verde, la crusca o semola, la paglia di formento e quella dell' avena, i trifogli, la gramigna, le carote, i cavoli, le rape, le patate e tante altre cose introdotte per la scarsezza o economia di foraggi delle quali si tratta ai rispettivi articoli. L'unico scopo che convien proporsi nell' alimentare un cavallo si è quello di mantenerlo in carne e di renderlo capace di sodisfare al travaglio a cui è destinato; non deve dunque essere nè troppo grasso, nè troppo magro. L'età, il temperamento, le stagioni e la statura sono altrettanti oggetti essenziali a considerarsi per la fissazione del vitto di esso. L'età dei polledri e di altri già è stata considerata poc' anzi. Pel temperamento, il cavallo sanguigno deve essere nutrito moderatamente; il collerico le di cui fibre hanno una rigidezza grande ed il cui moto di sangue è impetuoso non deve essere sottoposto ad un nutrimento riscaldante: bisogna moderare gli effetti della biada con un miscuglio di alimenti stemperati, non abbeverarlo di tempo in tempo che di acqua bianca e non usar mai rigore verso di esso, tanto è sempre pericoloso l'irritarlo. Gli alimenti che sono i meno sostanziosi convengono al cavallo malinconico. Considerando la statura il Rozier dice che si diano ogni giorno al cavallo da sella 10. libbre di fieno, altrettanto di paglia dove si vuol usare e 2. piccole misure di biada; al cavallo di lavoro o da carretta 20. libbre di fieno, 10. di paglia e 3. delle sudette misure di biada: 30. libbre fra paglia e luzerna meschiate insieme bastano al vitto di un cavallo di lavoro; gli si deve anche sopprimere la biada nel tempo in cui non fatica, dovendo la razione di questa essergli soltanto accordata in tempo del travaglio. Venti libbre di questo stesso foraggio meschiato alimentano ampiamente i cavalli da sella e da soma della più gran-

de

de statura. L'esperienza c'insegna che gli abitanti delle campagne i quali non temono di far mangiare questo foraggio puro al di sopra di 30. libbre al giorno ad ogni cavallo da lavoro in riposo, espongono questo animale alla rogna, alla scabbia, alla rapprensione e a tutti quei disordini che può cagionare la pletora e di cui è una conseguenza la morte sollecita; e in una parola se gli uni e gli altri di questi cavalli godono di un lungo riposo o sono obligati ad una fatica più forte, nel primo caso bisogna diminuir loro la razione e aumentarla nel secondo, avuto anche riguardo al clima ove si sta che può in parte accrescere o diminuire l'appetito. Gli agricoltori dovranno specialmente non dimenticarsi che la troppa abbondanza degli alimenti anche i più proprj è più perniciosa che la cattiva qualità. V. *Scuderia*, *Ferrare*, *Morsa*, *Cavezza*, *Greppia*, *Groppa*, *Groppiera*, *Viaggiare*, *Asino*.

Malattie de' cavalli. Il cavallo divenuto animale domestico va soggetto ad un gran numero d'infermità. Molesta cosa è di vedere abbandonata alle cure ed alle pratiche sovente cieche di persone senza cognizione la sanità d'un animale sì utile e sì degno. Non vogliamo perciò fare quì un trattato di mascalcia che non è proprio per un dizionario, ma bensì riporteremo alcuni mali dei più comuni e che hanno talvolta bisogno d'un pronto rimedio e questi li sceglieremo fra i più approvati dai moderni professori di veterinaria; alcune altre malattie sono comuni con gli altri animali, però abbiamo stimato cosa opportuna di non farne parola. E principiando da' mali cutanei o sieno esterni si annoverano fra questi la rogna, la scabbia, le erpeti, la lebbra, le moscajuole, i fichi, le verruche, i bottoni, il mal del verme e la stiriasi, le croste e simili altre cutanee espulsioni. La *rogna* è una sordida malattia esulcerante con-

contagiosa, che nasce per la superficie del corpo del cavallo per cui questa diviene scabra o squamosa e piena di pustole o croste. La scabra si divide in umida e secca; l'umidità è quella che corrode ed esulcera le parti; la secca è quella che si manifesta per piccole pustole o bottoni che rendono scabra la pelle. L'*erpete* o *impetigine* o *serpigine* o *volatica* è una espressione della cute, in cui la cuticula o si disecca o si separa in diverse piccole squamme come farina, e nomasi erpete farinaceo o furfuraceo; ed erpete crostaceo poi si dice quando sulla cuticula si vede corrodere il corpo mucco-so, formando le croste più o meno grandi, larghe, umide e secche: si chiama poi serpigine se questa va quà e là serpeggiando per la cute. Questa malattia è contagiosa come la rogna. La *lebbra* o *elefantiasi* è una delle più funeste eruzioni cutanee. Si vede in questo malore spessissimo cadere delle squamme originate dal fiorimento d'un minutissimo sale biancastro, sotto del quale vi sono tubercoli ed ulceri sordidissime che vanno tormentando, lacerando e depascendo la cute del cavallo. Le *moscajuole* non sono altro che certe pustole ossiano ulceri cutanee superficiali che vanno serpeggiando per la pelle del cavallo, le quali compariscono nell' estate: queste in breve spazio di tempo si estendono ordinariamente con figura sferica. I *fichi* sono certi tumori sarcomatosi e fungosi di color rosso sanguigno differenti dalle verruche specialmente per la loro figura ed estensione, i quali alle volte notabilmente s'ingrossano. Questi tumori gettano sangue oppure un umor sanguigno al menomo tatto. Nascono ordinariamente alle parti inferiori del ventre, alle parti genitali dell' uno e l'altro sesso, al petto, al muscolo, all'orecchie ec. I muli vi sono più soggetti de'cavalli. Le *verruche* sono certi tumo-

retti ricoperti dalla pelle: questi occupano comunemente le palpebre, i sopraccigli, le labbra ed altre parti del muscolo. I *bottoni* volgarmente chiamati galle oppure ebullizioni di sangue sono certe cutanee eruzioni, le quali si manifestano per mezzo di molti tumori emisferici di maggiore o minore grossezza, alle volte di color livido; alle volte con quella stessa facilità che compariscono, spariscono. Ciò denota una quantità d'umori o effervescenza di sangue al capo del cavallo. Il *mal del verme* o *verme volante*, al dire del signor Brugnone è la più grave di tutte le malattie cutanee che mai possano tormentare un cavallo. Questa quando è giunta all'ultimo grado si può con ogni ragione paragonare alla lebbra o elefantiasi. Altro non è il male del verme se non che un apparato di bottoni, i quali si sviluppano per tutta la periferia del corpo del cavallo, di diversa grossezza, duri e aderenti al cuojo. Questi facilmente ora in un luogo, ora in un altro si manifestano: nel progresso di tempo si esulcerano, dal che hanno origine alcune ulceri sordide, da dove geme un umore sottile, acre, giallastro e di cattivo odore: alle volte con la loro acrimonia vanno corrodendo e depascendo le parti tutte su cui sono attaccate penetrando per fino agli ossi medesimi ai quali inevitabilmente producono carie mortali. La *stiriasi* o *morbo pedicolare* non è altro se non che un annidamento di pidocchi che si ritrovano nella criniera, coda e tra i peli de' cavalli, i quali producono loro una consunzione seguita dalla tabe e quindi ne succede la morte. Il metodo curativo della rogna, della scabbia e dell'erpete dovrà consistere ne'rimedj depuranti internamente presi e de' convenienti medicamenti locali, cioè piglia di fior di solfo 1. oncia, di mercurio rosso precipitato 4. scrupoli e di unguento

to rosato 2. once, si faccia unguento e si unga la parte offesa. Oppure si adopri la polvere di Gambelli, la quale si prepara con solfo, sale marino e cinabro parti eguali. Per medicar la lebbra oltre l'uso interno de' depuranti e refrigeranti il veneto senatore Marino Garzoni propone il seguente metodo curativo. In primo luogo egli raccomanda le frequenti fregagioni, alle quali fa succedere una sanguigna. Dipoi vuole che spessissimo si bagni il cavallo nell'acqua fredda. Se ciò non giova raccomanda che gli si tagli il cuojo d'avanti tra le gambe e gli si faccia un circello di vitalba inserendolo fra il cuojo e la carne in maniera che non possa uscire, e si curi frequentemente; indi si unga con unguento preparato di mezza libbra di euforbio, grasso di porco 1. libbra, 2. once d'argento vivo, pece nera 2. libbre ed altrettanto olio comune. Le moscajuole secondo il Brugnone non ammettono rimedio di sorte alcuna; se poi guariscono, come suole spontaneamente accadere, ciò addiviene dopo l'estate. La cura de' fichi consisterà in fare un buco in mezzo al tumore con ferro sottile o canaletto di ferro e nell'introdurre nella ferita un poco di risagallo, turando la medesima con bambagia, acciocchè non possa uscire la pietra: cadrà quindi il tumore ed allora converrà medicare la ferita. Per ottenere la guarigione delle verruche, secondo Vegezio, si strofineranno con un panno di lino; dipoi vi si applicherà un caustico crudo ed allora cadranno spontaneamente le sudette verruche, oppure a seconda delle circostanze si taglieranno colle cesoje o si abbrucieranno con ferro rovente. Siccome poi li bottoni ossiano galle vengono originate da una quantità di umori ed effervescenza di sangue al capo del cavallo, così con ogni facilità in breve tempo guariscono purchè si salassino gli animali più d'una

F 2 vol-

volta a tenore che il bisogno lo richiederà. Quindi si farà uso de'refrigeranti ed attenuanti. Siccome abbiamo detto di sopra che il mal del verme è una infermità pericolosissima e che è la più grave tra tutte le malattie cutanee, così esiger dee questa una pronta cura per debellarla. Il citato senatore Garzoni ha esperimentato ottimo il seguente metodo curativo. Vuole egli che si diano al cavallo 2. once per sorte tanto d'aloe succotrino, quanto di triaca sciolte in una sufficiente quantità di vino bianco: poi raccomanda che si ungano i bottoni con il seguente unguento preparato con olio di lauro 4. once con altrettanta dose di arsenico e 2. once di euforbio. Nel nostro Agro romano adoprano i contadini pochi grani di mercurio sublimato corrosivo unito con piccola dose di agrimonia polverizzata. Questo medicamento lo insinuano in una incisione a bella posta fatta nella fronte del cavallo fasciando la ferita. Per la stiriasi finalmente ossia morbo pedicolare usano i nostri contadini una ben gagliarda bollitura di scope marine colte in sole in leone, con la quale moltissime volte lavano i cavalli in quella parte in cui tanto le zecche, che qualunque altra sorte di schifosi insetti s'annidano, e così ne ottengono la totale estirpazione. Giovanni Trutta raccomanda il seguente medicamento: piglia di aceto forte, allume di rocca, vitriolo e galle crespe polverizzate parti eguali, sublimato 2. ottave, e fatto il tutto bollire se ne lavi l'animale infetto. Evvi eziandio un tumore il quale sovente nasce nell'estremità d'innanzi alla mascella superiore de'cavalli che viene denominato *fava*. Se questo tumore si trascura fa perire l'animale non potendo più inghiottire nè cibo, nè bevanda alcuna. Molti imperiti tosto che vedono comparire ne'cavalli qualche tumore subito ricorrono all'applicazione de'caustici, con l'uso de'quali

ne

ne nascono grandissimi danni e tante volte vanno non pochi de'medesimi facilmente a morire. Conviene soltanto mettere in opera i caustici in qualche tumore calloso inorganico, negli induramenti de'labbri d'una ferita o piaga qualunque, rendendosi la medesima difficilissima alla cicatrizzazione; l'uso de'sudetti caustici parimente è necessarissimo nell'escrescenze fungose ed in altre simili circostanze. Tra i caustici occupa il primo luogo il fuoco; è cosa al sommo cattiva l'adoprarlo su parti infiammate: è cosa parimenti dannosa il fare camminare un cavallo subito che avrà sofferto il fuoco alle gambe. E' dannoso similmente l'uso de' cauterj praticati fuor di tempo e specialmente fatti sulle parti nervose e tendinose o sugli articoli; n'avviene allora un abituale rilasciamento ed estrema debolezza di tutto il corpo. I cavalli nelle gambe sono soggetti a moltissimi incomodi, i quali conoscono la loro origine da differenti cagioni. Per rendere immuni i medesimi da qualsivoglia malattia di simil genere sarà d'uopo difender le gambe de'cavalli dall'umidità, qualora dovranno camminare in luoghi disastrosi e fra le guazze oppure che stiano in siti umidi, con qualche sostanza oleosa e crassa incorporata con acqua per renderla più atta all'opera, ungendo con questa le gambe de'medesimi. Alle volte succede che zoppicando un cavallo i manescalchi sono dubbiosi se la sede del male risieda nel piede o nella spalla: se il male è nella spalla facilmente si conoscerà ogni qualvolta che camminando l'animale moverà innanzi il passo non per linea retta, ma per curva. In questo caso non si dovrà subito ricorrere secondo il costume ai medicamenti emollienti e corroboranti, ma osservare se tale zoppicamento sia cagionato da slogamento per potere quindi apprestargli qualche opportuno rimedio. Ancora a mia no-

tizia non si conosce medicamento certo per li tumori che nascono sulle gambe de'cavalli in quella parte che confina coll'unghia; e sono questi per lo più originati dagl'impediti o trascurati spurghi delle gambe medesime. Molti però pretendono che il far passeggiare i cavalli sulla terra molle e coltivata sia un ottimo rimedio per liberarli da questo malore; ed altri asseriscono d'avere osservato con buon successo il fare loro fendere le acque correnti vicino alle rive. I segni che indicano le interne malattie de'cavalli sono l'enfiagione, la quale dà indizio di avere l'animale mangiate erbe velenose oppure troppo immature, o chiocciole pratensi volgarmente dette lumache nude le quali si trovano negli orti e nei prati o altre immondezze che incontrano sovente per le pasture. Crepa, secondo le osservazioni d'Hallero, lo stomaco agli animali per il pascolo continuato d'erba fiorente e si gonfiano essi notabilmente cibandosi d'erbette troppo tenere e specialmente di trifoglio fresco. Da questo male si libererà facilmente il bestiame tenendolo lontano da sì fatti dannosi pascoli. Il diseccamento dello sterco addosso de' cavalli e de' buoi al quale si accompagnano la malinconia, la tristezza, la nausea ec. indicano esser d'uopo rimediare al calore del basso ventre, ch'è la causa di questi sintomi. Quando è molestato il cavallo da febbre, guardatura all'indietro, frequente scapitamento, irrigidimento ed allungamento delle orecchie è manifesto segno d'impedito traspiro. Il *capostorno* è una malattia che sovente attacca i cavalli particolarmente nell'estate: questa rende in modo alterata la fantasia del cavallo che rimane stupido e presso che privo di vista, per il che urta e batte il capo per le muraglie. Questa malattia si conosce dall'osservare il cavallo col capo aggravato e pesante puntandolo al muro, con gli occhi

oscuri, co'denti strettamente serrati e dal moversi in circolo finchè il male non cresce, giacchè allora cammina in avanti ed urta nel muro ed in qualunque altro ostacolo, in cui s'incontra. La causa di questo malore si dee ripetere da un ristagno d'umori o di sangue nel cervello o nella meninge che lo ricopre, per cui ne nasce una infiammazione che non curata in tempo degenera in cangrena ed in sfacelo e quindi cagiona la morte. L'eccesso del mangiare, i cattivi odori della scuderia, l'essersi il cavallo affaticato più del dovere nel tempo del gran calore, il cibo da esso preso immediatamente dopo di essersi molto riscaldato ed altre simili cose possono chiamarsi la cagione remota di questa infermità; che propriamente viene prodotta dallo straordinario battimento delle arterie della retina e dall' ingorgamento del cervello per il quale tal volta si viene a formare una postema nel cervello medesimo. La cura più efficace esperimentata da Luigi Ceccanti veterinario in Pontedera per debellare il capostorno nel cavallo consiste primieramente nel praticare delle sanguigne fatte da diverse parti, cioè dalle vene delle cosce, de'riscontri, del collo, secondo però le forze e temperamento dell'animale infermo. Sono quindi necessarj i clisteri emollienti composti di decozione di malva, madre di viole, mele e sale i quali si replicheranno ogni due ore non solo per tenere lubrico il ventre e per rinfrescare il cavallo dall'eccessivo calore che la febbre gli cagiona, ma ancora per revellere sempre più l'afflusso degli umori al capo. Si propongono di poi sei vessicanti da ambe le parti sotto la criniera e precisamente dal primo al terzo nodo del collo, dovendosi prima diligentemente rasare il pelo. Nella pasta de'vessicanti si dee duplicare la consueta dose delle cantaridi. Per sempre più deviare gli umori morbosi

alla testa il citato Ceccanti loda un cauterio fatto con ferro infuocato dal primo nodo della coda fino al terzo processo dell'osso sacro, mettendo nel foro una penna intinta nell'olio di gigli bianchi per sollecitare il richiamo delle materie e sgravare il capo. I segni della futura guarigione sono il corpo obbediente, lo scioglimento delle orine, lo sgorgo abbondante delle materie tanto dai vessicanti, quanto dal cauterio, la quiete, la vivacità negli occhi e la volontà di mangiare. Il cibo ordinario che si darà al cavallo nel corso della malattia sarà un semplice beverone di farina d'orzo. Nello stato di miglioramento si somministrerà per cibo de' pastoni di crusca con mele e nel corso del giorno si farà parcamente cibare con gramigna fresca e delle bevande d'acqua con entrovi un pugno di farina d'orzo. Si potrà infine fare parcamente passeggiare il cavallo per quindi renderlo capace di ritornare al suo laborioso esercizio. Altri propongono che tosto che il male si manifesta si leghi il cavallo in maniera che non possa ferirsi il capo, se gli facciano dei copiosi salassi specialmente nelle parti di dietro; cioè nella parte piana della coscia ovvero alla coda, entrambi però tra carne e pelle e conficcando nelle ferite delle penne unte d'olio d'alloro per farle purgare, ovvero se gli mettano due setoni al collo. Ciò fatto si adoprino i diluenti e rinfrescanti sì in bevanda che in lavativo, quali sono i seguenti. Per la prima in 12. once d'acqua d'orzo si mettano 6. once d'acqua di finocchio e 6. di siroppo rosato solutivo; il lavativo solutivo sia composto d'olio di lauro, olio rosato, olio di camomilla, d'ogni cosa 2. once, 4. once di zuccaro rosso, 4. di mele, 3. di cassia e un poco di sale trito e si ponga il tutto in 20. once di decozione da lavativo. Se il cavallo attaccato dal capostorno ricusasse ogni sorta di cibo se gli faccia in-

inghiottire per forza del pane cotto nel brodo di carne senza sale, aggiuntovi del butiro e qualche uovo sbattuto. Per altre infermità dei cavalli vedansi gli articoli *Anguilla*, *Anticuore*, *Beverone*, *Bolsaggine*, *Cancro*, *Carbone o Antrace*, *Ciamorro*, *Dentellaria*, *Denti*, *Etere vitriolico*, *Giardone*, *Guidalesco*, *Inchiodatura*, *Occhio*, *Orecchia*, *Pisciasangue*, *Plica*, *Polmonea*, *Scaranzia*, *Vena*, *Unghia*, *Unguento*.

Cavastracci, *Cacciatappi*, fr. *Tireboure*, *Tirebouchon*. Stromento di ferro o d'acciajo fatto a vite di una o più punte, che s'usa per trarre il zaffo o stoppacciolo dalle bottiglie, dall' archibuso e simili altre cose.

Cavata. Significa un fosso, un cavamento, che alcuni chiamano scassato.

Cavezza, *Capezza*, *Capestro*, *Testiera*, lat. *Capistrum*, fr. *Licou*, *ou Licol*. Stromento notissimo o di fune o di cuojo col quale si tiene legato per il capo il cavallo od altra bestia simile per lo più alla mangiatoja. La cavezza non sia tanto lunga che l'animale possa toccare col muso per terra; colla cavezza eccessivamente lunga corre pericolo la bestia di strozzarsi. Il cavezzone poi è una cavezza più forte ed armata se fa bisogno d'una sega per domare e maneggiare un cavallo. V. *Cavallo*, *Morsa*.

Caviale, *o Caviaro*. V. *Storione*.

Cavicchio, *o Cavicchia*, lat. *Clavulus*, fr. *Cheville*. Piccolo legno a guisa di un chiodo, che serve a varj usi.

Caulifere piante. V. *Pianta*.

Cavolo, lat. *Brassica*, fr. *Chou*. Pianta che tiene il primo luogo fra le eduli, stimata a segno dagli antichi non solo pel suo sapore, ma anche per le sue virtù medicinali che molti fra i quali Crisippo, Pittagora e Catone ne hanno scritti dei tomi. Distinguonsene mel-

molte specie, fra le quali il cavolo crespo o biondo ed il cavolo liscio. Il cavolo crespo ha le foglie tonde, vescicolate, le quali col ristringersi formano una testa bianca e dura, sovrapponendo strettamente una foglia all' altra. Questa sorta di cavolo è quella che i Lombardi chiamano *verza*. Si vede altro cavolo crespo che a Napoli chiamasi cavolo riccio, di un color verde carico, molto increspato, il di cui mezzo viene occupato da un germoglio tenero e bianco. Il cavolo liscio vien anche chiamato cavolo cappuccio che sarebbe simile totalmente al cavolo crespo se non avesse la foglia più bianca e più liscia. In Inghilterra e altrove si coltiva in quantità per pascolo de' bestiami. Sonovi anche dei cavoli sanguigni in fattura e sapore simili agli anzidetti, ma di un colore rosso nelle nervature e nelle foglie maggiori. Queste resistono al gelo e servono per varietà su una tavola. Vi sono molte altre specie di cavoli con diverse denominazioni secondo i varj paesi, come cavoli bolognesi, milanesi, savojardi; di Germania, cavoli verdi ec. che per lo più sono varietà, anzichè specie, introdotte dalla cultura; altre qualità o sono cavoli non ridotti a perfezione o il loro seme ha degenerato. Taluni quando imbastardiscono divengono quasi come i cavoli verdi con foglie lunghe e crespe. Si coltivano quasi tutte a un modo e hanno la loro utilità in varj tempi per alimento degli uomini e de' bestiami. Si seminano i cavoli crespi in ogni mese per averne d'ogni stagione purchè il gelo o l'eccessivo caldo non l'impedisca. Il cavolo teme più il caldo che il freddo, l'esposizioni temperate sono proprie per quest' erbaggio. Plinio c'insinua che si pianti sulle rive per averlo più saporito, ma la comune dei giardinieri lo pianta nei piani ove cresce più grosso e fa la testa più fitta. L'esposizione a mezzo giorno lo

fa

fa crescer più prontamente, a tramontana lo rende più saporoso. La terra pei cavoli deve esser grassa, ben letamata con isterco di cavallo o d'asino che si stima migliore, profondamente cavata acciò la radice possa ben dritta insinuarsi senza pericolo di torcersi, la qual cosa sarebbe dannosa alla pianta. Vedi *Cavolo fiore*. Se si può i cavoli sieno solitarj e si sarchino spesso svellendo d'attorno ad essi l'erbacce che loro vanno rubbando l'alimento e si tengano lontani l'uno dall'altro un buon braccio: con tutto ciò non lasciano di venire sufficientemente belli nelle ajuole dell'aglio, delle cipolle, fra le zucche, fra il miglio e fra i meloni e fra quell' erbe che poco profondano le radici o che occupando poca terra occupano assai superficie. S'adacquino spesse fiate essendo necessario ad essi l'umido per isbucciare dalla terra, nè cresciuti che siano si lascino scarseggiare d'umore; benchè alcuni siano di parere che il cavolo all' asciutto sia più saporoso, pure senz'acqua dal cavolo non ne avrai mai onore seppure il terreno non fosse profondamente lavorato o scassato di fresco. Per economia di terra e di fatica usano alcuni far germogliare i cavolini o siano verzette nei vasi dei fiori, mentre in quelli nè deve concimarsi il terreno, nè vi bisogna più acqua dell'ordinario. Non si deve dar regola circa il trapiantare dei cavolini o brasche, riguardo al tempo; perocchè siccome ogni stagione è buona per seminare, così permettendolo i ghiacci ogni stagione è buona per trapiantare: si scielga però a questa operazione un giorno nuvoloso e quieto, e meglio sarà se piovigginoso acciò il sole non li aduggi e l'umido lor giovi ad apprendersi. Si trapiantano i cavoli anche in campagna aperta. Chateauvieux avendo fatto disporre in aje, vanneggie o vogliam dire in prose un pezzo di terra come se avesse avuto a semi-

minare del grano fecevi trapiantare dei cavoli bianchi nel mese di settembre; ai 9. di marzo fece arare fra l'uno e l'altro, replicò il lavoro ai 25. di aprile ed ai 3. di giugno. Ai 20. luglio giacchè l'aratro non poteva giuocare fra una fila e l'altra li fece lavorare colla zappa. Questi non erano stati adacquati che nel piantarli, pure conservarono la loro freschezza tutta la state che non fu delle piovose; e la maggior parte pesavano fra le 15. e le 18. libbre e vennero più belli di quello che se stati fossero allevati in un orto ben coltivato. Chi voglia conservare i cavoli nella stagione del verno nei paesi freddi molto, per averli alla mano senza lo scomodo di andarseli a togliere in campagna per l'ordinario coperta di neve non ha che a trasportarli nel suo orto dimestico o in cantina ed abbatterli uno sull' altro e coprire i fusti di terra in tal guisa che essi rimangano sotterrati e le teste rimangano scoperte ed accoppiate l'una coll'altra. Se ciò facciasi all'aria aperta si coprano con paglia per ripararli dalle gelate o brine che cuocendo la foglia all'intorno li mettono a risico d'imputridire. Questa diligenza si risparmia in cantina, avvertendo però che in questa non sia vino, mercechè sì l'odore che gli effluvj dei cavoli lo guastano potentemente. Nel levare il cavolo si deve lasciare il gambo più lungo che sia possibile per averne di primavera i broccoletti. V. *Broccolo*. Per alimento si reputa migliore il cavolo crespo, ma tutti perchè nell' estate hanno grande acrimonia e siccità e alcuno sa di muschio sono più sani l'inverno che l'estate e quello che ha sentito un poco di brina è più mortificato e più soave. Infiniti sono i modi di cucinarli, in minestra, in insalata, fritti, riempiuti, con aglio, con cipolla ed anche crudi tagliuzzati sottili con olio, aceto, sale e pepe sono vivanda gustosa e commendata da Columella.

la. Al grasso non meno che al magro servono di minestra e s'accomodano ad ogni brodo. Cucinando il cavolo esso non deve tagliarsi col coltello, ma sterpansi le foglie colle mani: il ferro dicesi togliergli il sapore e comunicargli una cattiva qualità. Il gusto particolare d'ogn' uno decida del grado della cottura del cavolo, alcuni lo vogliono spappato, alcuni lo bramano mal cotto: quello che è mal cotto è più utile che il ben cotto, perchè questo stringe il corpo e quello lo mollifica, e tanto più se questo sarà cotto più d'una volta o almeno fin tanto che è ben tenero, e ciò si fa quando poichè è mezzo cotto si getta la prima acqua e ve se ne mette dell' altra calda in maniera però che il cavolo non sia alterato nè dall' aria, nè da altra cosa fredda, perchè se si cuocerà in altro modo, come molti hanno creduto, non si potrà mai intenerire. A questo modo ha virtù d'essicare e di nettare non solo preso per bocca, ma posto anche di fuori; talchè se il suo sugo ha forza di purgare, così il resto della sua sostanza grossa per la causa delle cose che essiccano più presto ha facoltà di stringere il corpo che di provocarlo; quindi il cavolo troppo cotto oltre di perdere il sapore, a giudizio de' più assennati è anche più indigesto avendo sparsi nell' acqua tutti i suoi sali e zolfi, la qual cosa si comprende e dal tetro odore della sua decozione colla quale se bagnisi la terra contrae una puzza assai difficile a togliersi e dannosa agli erbaggi innaffiati, e dalla forza che ha tal decozione di ripulire le pentole che si lavano con quella. Giova altresì questa decozione per sedare i vapori del vino in chi troppo largamente ne avesse bevuto e l'indigestioni di stomaco dopo uno smoderato pranzo. Del seme di cavolo se ne fa olio. Chi vorrà avere il seme buono per seminarlo avvertirà di tenere le piante che si lasciano per portarlo ogni spe-

cie lontana dall' altra, altrimente s'imbastardiranno per la somma facilità colla quale tutte le piante di questa famiglia reciprocamente si fecondano. Come ciò avvenga, V. *Farina fecondante*, *Rapa*. Dalla Germania è passato a noi l'uso di salare i cavoli e con questi farne una salsa non disgustosa. Di questa ne parleremo alla voce *Salcraut*.

Cavolo broccolo romano. V. *Broccolo*.

Cavolo colza. V. *Colzat*.

Cavolo fiore, lat. *Brassica cauliflora*, *Brassica Pompejana*, *Brassica oleracea botrytis*, Linn. fr. *Chou-fleur*. Pianta edule notissima in Italia. Una specie è questa di cavolo con foglie ampie, lunghe, stese, d'un verde chiaro e talvolta mescolato di turchino. Le foglie del centro si riuniscono e formano una testa meno serrata che negli altri cavoli. Dal mezzo di queste foglie spunta una mappa di fiori bianchi piccoli, nascenti su alquanti tronchi come a plessi stretti insieme a volta. Questi sono buoni a mangiarsi bolliti o in insalata o fritti o condizionati in quelle foggie che saprà meglio di me il vostro cuoco. I giardinieri allacciano d'ordinario le foglie che circondano la testa o il pomo del cavolo affine di conservarli lungo tempo in tale stato ed impedire che non vadano in semenza. Se si taglino queste teste senza spiantare i tronchi ripullulano dei piccoli ributti che si fanno passare per broccoli. V. *Broccolo*. Soglionsi seminare alla fine di marzo e tutto aprile nei paesi settentrionali dell' Italia e dopo in altri più meridionali. Nei detti primi paesi conviene ogni anno di mutar seme, mercechè quello che vi nasce fa che la pianta imbastardiscasi, o attribuiscasi la colpa al terreno o alla mancanza del caldo non sufficiente a ben maturare i semi. Questi si fanno venire o da Cipro o da Candia o per l'ordinario da Malta, climi

tut-

tutti più caldi. Cerca questa pianta un terreno ben letamato o setacciato ben sottile adacquandolo spesso, Quando abbiano 5. o 6. foglie si trapiantano in un fosso profondo un braccio ripieno di terra assai grassa e ben minuta e soffice. Si adacquino assai spesso e più spesso si visitino per mondarli dalle ruche o gatte che li divorarebbono. Amano moltissimo il caldo e perciò crescono con facilità e vegetano prosperamente nei paesi più caldi e più meridionali. Nella riviera di Genova fino a Nizza, sulla riviera di Salò alle sponde del Lago di Garda, ed altrove vengono e primaticci e ben forti senza tanta industria. Nella Lombardia però il cavolo fiore ha d'uopo di una attenzione più sedula, bisogna che sia vicino ad un muro che direttamente guardi il mezzo giorno, in sito piuttosto alto, vicino ad una fonte o ruscello per poterlo spesso adacquare e non troppo lungi dall' abitato per poterlo purgare dalle ruche che non lo mangino. Ciò non basta. Teme esso per una parte moltissimo il freddo e per l'altra ama l'aria e perciò nelle casse di vetro e nelle stufe non vegeta prosperamente. Per coprirlo dai geli e per lasciare che l'aria alquanto giuochi su di esso si suole coprire con una cesta la quale si alza e si abbassa giusta il bisogno. Secondo che i cavoli fiori stendendo il gambo s'innalzano devono essere rincalzati con buona terra. Il Tanara esorta a mettere nelle fosse sì dei cavoli fiori che in quelle di qualunque sorta di cavolo letame asinino o colombino bene smaltito che alcuni mescolano col salnitro. Accenna pure che altri per far crescere i cavoli li adacquano con acqua leggermente salata o nitrata, ma il migliore di tutti i metodi sarà il piantare il cavolo posto in un corno ovvero ugna la quale si adatti tra il cavolo e le foglie, perchè questa sotterrata marcendosi porge alimento grandissimo al cavolo.

Val-

Vallemont narra di un cavolo prodigioso cresciuto ed in sè e per via di molte superfetazioni ad un prodigioso peso, e cercandosi la cagione di una fecondità sì straordinaria fu trovata al di lui piede una vecchia scarpa che col suo grasso aveali donata tale prosperità. Il Tanara molto tempo avanti avea già scritta simile cosa. Quindi si può concludere che per ogni sorta di cavolo siano utilissimo ingrasso e la raschiatura di corno ed i ritagli del cuojo. Si tengano i cavoli netti dalle erbe che ad essi sottraggono il sugo del quale estremamente hanno di mestieri e si mondino da quelle foglie che coll' impallidire mostrano imperfezione.

Cavolo francese, ossia Cavolo d' Angiò. Turbilly uno dei più infaticabili e benemeriti moderni autori di agricoltura presentò all' accademia di Berna la seguente memoria con cui ci istruisce della coltivazione e circa il vantaggio di questa specie di cavolo. Il gran cavolo d'Angiò, dice egli, è una delle piante più utili per la gente di campagna. Esso regna in tutte le sorti di terre anche più mediocri purchè s'ingrassino sufficientemente. E' poco noto nelle vicinanze di Parigi ed in molte altre parti ove sarebbe cosa vantaggiosa estenderne la cultura. Nel mese di giugno si semina per l'ordinario in un quadrato di buona terra nell'orto ed in caso di siccità si deve aver la cura di adacquarlo. Queste semenze si alzano assai presto e comparisce una moltitudine di piccoli cavoletti: se sono troppo spessi si diradano e si sarchiano diligentemente l'erbe che vanno nascendo. Si lasciano questi cavoli nel suo quadrato fino ai primi di novembre ed allora si trapiantano nel pezzo di terra che vien loro destinato. Si piantano in fila col piccone o colla zappa ben profondi in terra, cioè fino alle prime foglie 2. piedi e 2. e mezzo l' uno lontano dall' altro secondo la bontà del terreno. Giammai non han-

hanno a piantarsi con un palo come usasi dai contadini coll' altre specie di cavoli. Si riempie il fondo d'ogni fila con letame di cui si coprono le radici dei cavoli, indi si estende la terra sopra questo letame in modo che fra ciascuna fila di cavoli vi sia un solco. Verso la metà del seguente maggio si lavora nuovamente la terra col piccone o colla zappa e si distribuisce talmente la terra che tutto il terreno sia spianato, nè altro resta che sradicare di tempo in tempo l'erbe cattive. Molti gettano le sementi dei cavoli con quelle del canape, e benchè questa maniera non sia così sicura come la precedente; riesce però sovente benissimo sopra tutto negli anni umidi, poichè quando si sradica il canape si scopre una moltitudine di piccoli cavoli che trovandosi esposti all' aria crescono poi facilmente. Si trapiantano sul principiar di novembre e vengono stimati più di quelli piantati negli orti; perchè essi non sono così soggetti a formare la semenza nella primavera seguente. Quest' è un accidente che arriva qualche volta in certi anni ad una parte di questa specie di cavoli, il che obliga a reclutarne allora altri della stessa specie che non abbiano patito quest' accidente, i quali si riservano espressamente per quest' effetto. In qualche pezzo di terreno molti agricoltori trapiantano questi cavoli con l'aratro, ma non fanno quest'operazione che nella primavera e li lasciano fino a quel tempo nel luogo in cui sono stati seminati e distribuiscono poi la terra colla zappa verso il fine del mese di maggio nella maniera che si è detto. Si vedono nei territorj d'Angiò e del Poitù campi interi di questa sorta di cavoli i quali sono di un grandissimo vantaggio. Nel mese di giugno questi cavoli che sono di già grandi e non si stringono e restano sempre verdi, principiano ad essere comestibili e pervengono ben presto al loro grado di bontà. Essi vi restano fino al-

alla primavera seguente che principiano ad alzarsi, fioriscono dapoi e producono la semente. Questa è matura verso il mese di luglio e si raccoglie allora quella di cui si ha bisogno per seminare. Nell' Angiò questi cavoli crescono fino all' altezza di 6. o 8. piedi, anzi se ne sono veduti di più alti dopo il tempo indicato che essi sono buoni da mangiare, e se ne raccolgono di tempo in tempo le foglie che sono grandi. Sono eccellenti per farsi in minestra, riescono così teneri che bollendoli sono di facile cottura, cosa che non è di piccolo risparmio di legna. Essi non fanno giammai male allo stomaco e sono altresì buonissimi per nodrimento delle bestie che li mangiano con avidità, anzi hanno ancora il vantaggio di moltiplicare il latte alle vacche. Questi cavoli formano una specie d' arbusto dei più utili, perchè le loro foglie servono al nodrimento degli uomini e delle bestie e il loro tronco il quale è in circa della grossezza di un pugno divenuto secco serve a far fuoco; la qual cosa fa dire agli abitanti dell' Angiò, che ciascuno di questi cavoli rende 10. soldi di quella moneta. Succede talora negl' inverni straordinariamente freddi che una parte di questi cavoli si geli e si riguarda un sì fatto accidente come una gran perdita; ma questo avviene assai di raro perchè li cavoli di questa specie resistono al freddo più degli altri. Conviene aver riguardo o di chiudere diligentemente con siepi o di riparare con un fosso il campo piantato di questi cavoli per garantirli del bestiame che n' è assai ghiotto. Il nostro autore ne ha fatte con queste precauzioni diverse piantagioni presso alle case fabricate in mezzo delle pianure incolte e da esso poste in cultura e queste sono ben riuscite quantunque il terreno in alcune parti fosse assai mediocre. Asserisce pur anche aver egli vicino alla sua casa in Angiò nel mezzo di una tenuta, che egli fa lavorare da lungo tempo nella maniera da esso insegnata

nelle sue memorie sopra le terre novamente coltivate, (vedi questo metodo all' articolo *Dissodare*) asserisce dicevo di avere due pezze di terra ben chiuse che servono a questa sorta di piantagione. Egli vi fa piantare alternativamente dei cavoli giovani ogni anno. Allorchè li sradica dopo che essi sono alzati durante il secondo anno nel tempo sopraccennato fa zappare lo stesso terreno e vi fa seminare delle fave e dei piselli. Siccome la raccolta è fatta avanti gli ognissanti, ciò non impedisce il piantare allora dei nuovi cavoli nel medesimo terreno che diventa migliore, giacchè le fave ed i piselli lo rendono più facile al lavoro. In questa maniera la terra non riposa giammai e non si stanca punto mercè la cura che si ha d'ingrassarla ogni volta che si mettono i cavoli. Questi, siegue il Turbilly, mi sono di una così grande utilità che sono sempre stato sorpreso che non se ne sia piantato in diverse parti d' Europa. Io credo che essi riusciranno bene da pertutto e consiglio tutti gli agricoltori a farne delle buone piantagioni. Io sarò fuor di me per il piacere se questa piccola memoria fondata sopra le mie sperienze potrà contribuire ad estendere una coltivazione così vantaggiosa. Sottentra il Zannoni al quale sono debitore del sovrascritto compendio della memoria di Turbilly e così siegue. Se io non m'inganno, che non credo, noi non abbiamo a ricercar dalla Francia la semenza di questa specie di cavolo, mentre ne ho veduti nella villa di Fanna, giurisdizione dei signori conti Pulcenighi, non dico dell'altezza di quelle descritte dal Turbilly, al quale devesi prestare piena fede, ma di tale altezza e così trascendente i cavoli nostrali che dopo 30. e più anni che io l'osservai mi restano impressi ancora. Ad ogni modo per assicurarmi scrissi al nobile sig. Antongaspero Fabiani che dimora in Francia il quale mi diede tale rispo-

sta che il ragionevole lettore resterà convinto che di fatto il nostro cavolo fannese meritava le forti raccomandazioni del lodato marchese per la propagazione di così utile pianta. Ecco quanto mi scrive il Fabiani. Dovendo io appagare la virtuosa di lei curiosità sovra quanto m'impone informarla, giudicai mio dovere prima di sciogliere la lingua al racconto aggiungere alle cognizioni che da me si posseggono le più veridiche testimonianze che mi riuscirà cogliere e dai soggetti applicati all'agricoltura e dai villici stessi che la esercitano. Il vegetabile pertanto del quale ella m'interpella non viene quì con altra denominazione chiamato, che di cavolo alto á distinzione degli altri comuni che per bassi vengono pur quì qualificati. L'introduzione di tal vegetabile in queste parti la considero *ab immemorabili*. Questi si mettono in terra nel declinare della luna di marzo e si trapiantano nel cadere della luna d'aprile e dopo un mese in circa s'incomincia a goderne il frutto, il quale siegue a somministrarsi fino a s. Martino, purchè non si tocchi nella sommità se non al tempo e caso del quale favelleremo e si vada sfogliando di sotto. E' cosa mirabile che quanto più si sfrondano tanto più il tronco s'innalza ripullulando nuove foglie. Il minore o maggiore innalzamento della pianta, la maggiore o minore grossezza del fusto dipende dalla qualità del fondo e dalla quantità dell'ingrasso che alla pianta si destina. Sono questi cavoli in grand'uso in tutto il paese specialmente presso gli abitanti delle colline; crescono anche con prosperità all'ombra, ma acquistano maggior forza ed estensione posti a solatío ed in aria aperta. Indagando la maggiore altezza e grossezza delli medesimi rimarcai osservarne di quelli che s'alzano da terra palmi 8. once 1. e mezzo e misurata la maggior circonferenza del tronco la rilevai verso terra once 3. e mez-

e mezzo ed once 5. ed un quarto verso la sua sommità. Non restando d'avvertirla come li tronchi tutti si ravvisano più grossi nella sommità che verso terra. Incredibile è il benefizio che si ricava dall'alto fusto di tal pianta dagli ultimi di carnovale fino alla Santa Pasqua non tanto dalle persone colte che dai rozzi contadini: somministransi in tal tempo le cimarelle le quali sono quelle piccole foglie tenere e gentili che pullulano sopra il lungo fusto, abbondantissime e saporitissime al gusto. Riesce maraviglioso il vegetabile istesso anche per altro riflesso, poichè goduti i cavoli, raccolte le cimarelle e troncato il fusto nella sua metà al primo spuntare di primavera eccovi in un nuovo riprodotto una gioconda primizia, e tali fusti si mantengono usata la debita diligenza sempre riproducendo fino agli anni tre. Fin quì il Zannoni, il sig. Fabiani ed il marchese di Turbilly ai quali mi unisco anch'io ad esortare di farne venire dall' Angiovese i semi e propagare la specie di piante così utili e così feconde.

Cavolo rapa, *Cavolo torsuto*, *o tirsuto*, lat. *Brassica gongyloides*, *viridis*, fr. *Chou-rave commun*. Questa specie di cavolo non ha tante frondi o foglie come gli altri. Il tronco si guarnisce di foglie mediocremente grandi, increspate, dentellate assai finamente e regolarmente, alate e spesso frastagliate verso il loro gambo. Allorchè questo tronco ha acquistato l'altezza di 6. in 8. pollici le foglie cadono successivamente, esso si gonfia alla cima e diventa una tuberosità rotonda o un poco schiacciata di 3. in 4. pollici di diametro, la cui polpa è soda e bianca, coperta da una scorza verde, grossa e molto dura. La sommità di questa palla o rapa è coronata da un gruppo di foglie minori delle altre del tronco, e quando la pianta va in seme dal loro centro esce un tronco ramoso simile a quello

d'altri cavoli. Per quella palla ha avuto questo cavolo il nome di cavolo rapa e torsuto, e questa è la parte migliore a mangiarsi benchè vi si uniscano anche le tenere frondi. Si monda la rapa levandole quella dura scorza e si mangia colle fogliette o cotte in minestra con buon brodo e presciutto, o lessate e fritte o se ne copre il lesso e in altre maniere secondo i gusti del paese. Talvolta la rapa è legnosa se non abbia avuto l'acqua opportuna nella vegetazione o secondo la qualità dei terreni, e malgrado il suo buon sapore dispiace ai denti. Viene abbondantemente in Napoli e in Roma, d'onde se ne manda il seme nel resto dell'Italia e fuori. Ama il caldo e si coltiva come il cavolo ordinario. Si semina in marzo, si trapianta in aprile, nel qual mese fioriscono le piante vecchie: si comincia a mangiare in estate e dura quasi tutto l'anno; tagliata la rapa getta anche dei broccoletti ottimi a mangiarsi. I fiori sono gialli e le silique dei semi come negli altri cavoli. Dal seme se ne può ricavare anche dell'olio, ma quello destinato propriamente a quest'uso si ricava dal seguente.

Cavolo rapa; *Navone selvatico*, *Napo selvaggio*, *Napo brassica*, *Brassica silvestre*, *Brassica napus*, Linn. *Napus sylvestris*, C. Bauh. Tournef. Ray, *Bunias sylvestris*, Lobell. fr. *Navette*. Questa pianta resa celebre dalle penne di molti illustri scrittori in questi ultimi tempi è nota da molti secoli in Lombardia ove si chiama ravizzone o ravettone e si coltiva qualche poco anche in altre parti d'Italia. Essa ha una radice carnosa simigliante a quella della carota, guernita tutto all'intorno di filamenti. Dal mezzo delle foglie radicali sorge un tronco alto più di 3. piedi che dividesi in parecchi rami, guerniti come il tronco di fogliette senza peduncolo, alternativamente collocate. I ramuscoli portano i loro fiori, di un odore acuto, d'un

suc-

succo lattiginoso e forniti di 4. petali disposti in forma di croce, i quali poi si convertono in varie silique contenenti i semi; principale scopo della di lui coltivazione. Essendo questa una pianta selvatica s'accomoda a tutti i terreni purchè sieno profondamente lavorati, per dar buon campo alla radice di profondarsi in terra. Turbilly ha avuta una buona raccolta di semi da piante messe in un terreno cretoso e concimato soltanto con un poco di fango di strada. Il terreno però quanto sara migliore altrettanto la raccolta sarà ubertosa e pingue. Le terre morbide e dolci, le vallate, i luoghi con arte sgomberati dall'acque sono quelli ove il cavolo rapa vegeta con maggiore prosperità. Il seme essendo molto delicato come quello che è coperto di una sottilissima pelle si guasta assai facilmente per l'umidò. Quand'abbia perduto il suo bel colore risplendente marronato e scuro e sia diventato nericcio non ve ne servite; esso è cattivo. Acciocchè tale non divenga si conservi in un granajo asciutto e ben ventilato. Il buon seme deve essere di bel colore, pesante, lucido, e schiacciato sovra un legno duro dee rendere del molt'olio. Il seme vecchio è men abile per la vegetazione che il nuovo. Avviene anche in questo seme di doverlo cambiare ogni due anni. Il seme consegnato all'istessa terra che lo ha prodotto suole degenerare. In Olanda si coltiva questa pianta con metodo differente da quello che si coltiva in Lombardia. Eccone la descrizione all'olandese. Si lavora due volte la terra innanzi l'inverno qualunque sia stato il prodotto di cui essa è recentemente spogliata. Nel mese di maggio dell'anno seguente se le dà un profondo lavoro, si erpica due volte e si fa passare sopra di essa il rotolo per maggiormente smottarla. Verso la fine di luglio si lavora di nuovo il terreno, s'erpica e si rotola talchè sia la terra dive-

nuta come cenere. In questa si semina il cavolo rapa a piccoli pizzicotti con tre dita. Si copre leggermente coll'erpice e vi si passa poi sopra il rotolo. Si trapianta sul principio d'ottobre in un terreno nuovamente e profondamente lavorato. Si raccolgono le piante più belle nel semenzajo e trasportatele al campo si mettono in file distanti l'una dall'altra almeno un piede ed una pianta dall'altra circa 6. once. Quelle che come difettose si lasciano nel semenzajo si fanno consumare dalle bestie, nè si lasciano maturare se non se allora quando si volesse con quelle concimare il campo. V. *Navone*. La maniera di trapiantare e mettere in fila le piante usata in Olanda è questa. Parecchi uomini passeggiando parallelamente, cioè su due righe egualmente sempre distanti o in altro modo se il terreno ciò richieda, e tenendo un piantatore, che è un utensile fatto a maniera di vanga fuor che termina con due grosse punte di ferro, lo ficcano nella terra. Vengono seguiti da donne e da fanciulli i quali mettono una pianta in ogni buco e ne serrano il piede comprimendovi sopra la terra col calcagno. Le medesime persone possono effettuare queste due operazioni e travagliare co' piedi e colle mani ad un tratto. Ripiantato così interamente il cavolo rapa se la terra ove si trova non sia stata letamata avanti d'essere zappata bisogna spargervi sopra della colombina, il migliore letame fra tutti e il più attivo per questa pianta. Un carro è sufficiente per circa 8. pertiche. Fra una riga e l'altra del cavolo rapa havvi uno spazio di terra la quale si rivolta per rincalzarlo, lavoro che distrugge molt' erbe cattive e giova moltissimo alla pianta di cui si discorre. Tale è la coltura degli Olandesi e Fiamminghi del cavolo rapa. La coltivazione della Lombardia non è in tutte le sue circostanze eguale, Havvi qualche variazione. La

sot-

sottoscritta viene stimata la più propria e la più esatta. Spogliato il terreno dalla sua annuale produzione si rompe colla zappa o colla vanga ben profondamente e si stabbia con letame buono, ben istagionato e succolento. Il freddo, il sole, le nevi, i ghiacci, le piogge d'inverno preparano il terreno e lo dispongono a sostenere il navone selvatico. Letaminato il terreno si ara e si erpica per la prima volta nel mese di luglio, si replica il lavoro al principio d'agosto e verso la fine si dà la terza aratura seguita anch'essa da una buona erpicata la quale termina di ben dividere e stritolare la terra. Eseguendo quest'ultimo lavoro si riduce il terreno in larghe gombine e si procura che abbiavi tra l'una e l'altra un sufficiente scolo. Si semina poscia badando che il seme si sparga uguale e ben disteso. Il terreno deve essere alquanto umido; perciò procurisi di seminare o dopo una leggera pioggia o quando si vede una pioggerella imminente. Questo seme si schiude difficilmente all'asciutto. Cinque libbre di semente bastano per seminare un campo di mediocre grandezza. La gittata semente si copre subito con un rastrello di legno. Pochi giorni dopo la seminagione spuntano le pianterelle e crescono a tal segno che in capo d'un mese sono già alte più d'un piede. L'essere troppo fitte le piante fu sempre dannoso, lo stesso si deve dire anche del cavolo rapa; perciò bisogna diradarle acciò abbiano una nodrizione corrispondente alla loro voracità. Sette od 8. once di distanza da una pianta all'altra è lo spazio adattato alle medesime. A tal effetto si fa entrare nella cavolaja un sufficiente numero di operaj muniti ognuno chi di vanghetta, chi di una piccola zappa. Questi nell'atto istesso che diradano le piante devono purgarle dalle erbe cattive e rendere intorno alle piante che restano la terra soffice con moverla. Procurino questi

pur

pur anche che le piante le quali si lasciano in terra sieno per quanto si può ordinate ed in fila. Delle piante che si sterpano dal suolo se ne possono fare due usi. Il primo si è di lasciarle in terra sotterrandole alcun poco acciò servano d'ingrasso restituendo con usura alla terra quei sali de' quali l'hanno esaurita. Il secondo si è di porgerle alle pecore le quali le mangiano avidamente. Le prime piogge d'inverno danno una nuova faccia al cavol rapa; ei non teme i freddi e nel mezzo del verno se la neve nol tenga coperto fa col suo bel verde risovvenire della primavera. Questo lussureggiare colle foglie d'inverno l'autore del *Gentiluomo coltivatore* dice essere dannoso. Consumano esse quel succhio che contribuir si dovrebbe al fusto ed ai semi, e perciò consiglia di mandare d'inverno nella cavolaja i montoni a pascere con risparmio del foraggio e con profitto della pianta. Quando comincia a fiorire, il che succéde al principio d'aprile, si comincia a sarchiare movendo la terra attorno al gambo, distruggendo le erbe straniere e sotterrandole come sopra. Quest' ultima fattura è il compimento della facile e giudiziosa cultura del navone selvatico, mentre colla stessa terminano i tronchi di crescere e s'invigoriscono. I rami che da essi partono moltiplicano rapidamente e si riempiono ognora più di gemme, da queste sciolgonsi altri fiori. Le minute silique s'ingrossano e sono mature al più tardi al toccare del luglio. Il metodo olandese è più lungo e faticoso, il lombarbo è più breve. L'autore che mi somministra questi lumi mi asserisce che il lombardo è più profittevole, onde senza cercare più oltre allor quando questo metodo comparato a quel d'Olanda è più breve e più economico deve certamente essere prescielto. Ma qualunque sia il metodo a cui piaccia attenersi, conviene tanto in questo quanto in quello non omet-

omettere diligenza finchè i cavoli rapa si troveranno in piedi nel campo. L'attento agricoltore non dovrà perder di vista la sua cavolaja e trascorrendo da un capo all' altro per le file della medesima non lascerà di sterpare col sarchiello le erbe cattive che vedrà spuntare dal terreno e di strappare colla mano dalle piante de' cavoli le foglie che si trovassero infracidite e guaste o che ingiallite dessero a divedere d'essere vicine a perire, e così quelle che fossero lacerate ed in parte divorate dagli insetti e da altri animali. Esso agricoltore operando così minorerà in parte i danni cui per varj accidenti il cavolo rapa trovasi esposto. Di questi accidenti ne darò quì adesso un piccolo cenno. Le lepri ed i conigli ne mangiano la cima appena che è venuto grandicello e comincia ad assodarsi nel terreno e prender robustezza; il perchè bisogna cercar di distruggere o almeno di snidare questi animali infesti, oppure non mettere a cultura il cavolo rapa ove regnino queste bestie in abbondanza, nè in siti ove elleno sogliono abitare vicino come presso ai boschi ec. In certi anni i punteruoli mettono a soqquadro i fiori del navone selvatico appena che sonosi sviluppati. Se sopravenga una pioggia a proposito essa li fa perire ed i fiori tardivi allegansi e danno una bastevol copia di silique piene di semi; senza di ciò questo prodotto è perduto; nè altro partito rimane che quello di dare la pianta ai bestiami e rilavorare la terra per metterla ad altra cultura: quando però le cavolaje non siano in paese di bosco rade volte i detti insetti fanno in essi danni di molta considerazione. Vedi *Insetti*. Allorchè il cavolo rapa è presso a maturarsi bisogna far guardare i campi ove esso è coltivato, massime se nelle vicinanze abbianvi colombaje. Benchè i di lui semi rendano la carne de' piccioni d'un sapore assai disgustevole e lo-

e loro cagionino una specie di lebbra come il colsat, non ostante d'essi semi vanno ghiotti a segno che al maturarsi delle silique ne distruggono la maggior parte. Questi semi piacciono anche agli altri volatili: oltre tutte le tali cose non manca finalmente questa pianta d'essere assalita talvolta dalla ruggine specialmente se venga coltivata in terreni vallivi troppo concimati ed esposti alle nebbie,il che deve rendere avvertito l'agricoltore per evitarneli. La raccolta del navone selvatico deve farsi in tempo umidiccio o sulla mattina quando è sparso di rugiada o la sera quando il fresco ha mitigata alquanto la secchezza della siliqua acciò il seme non disperdasi sul terreno nell' atto del raccoglierlo. Se ei raccolgasi immaturo, dai semi si ricava poc'olio. Se sia troppo maturo il seme si perde; onde si deve cogliere in momento favorevole e per avere olio in copia e per non disperdere il seme. La grossezza, il color giallo che le silique vanno acquistando dopo la caduta de' fiori serviranno d'indizio per accertare questo momento. Non aspettisi però di vederle ingiallite tutte. Quando ingialliscono le silique sulle punte le silique più basse sono stramature. In raccogliendo il cavol rapa le piante non si sterpano dal suolo ma si recidono. I mietitori oltre l'essere accorti e diligenti debbono essere proveduti di buoni falcetti. Siccome il tronco è robusto e duro, così non usando l'attenzione di reciderlo dolcemente e senza scuoterlo si va a rischio di mandar a male la maggior parte de' semi e specialmente i più maturi. In alcuni luoghi per evitare quest'inconveniente avvolgono la pianta frattanto che la tagliano in una telaccia di modo che i semi che cadono rimangono nella medesima e non si perdono. Turbilly scrive che le piante mietute si mettono affastellate sul campo stesso a seccare, e trasportate

in

In altri luoghi si lasciano ivi ammucchiate fino al settembre, si battono, si vagliano e si ripongono. Tommaso Hall riprova questo metodo e perchè si sperde così facendo una enorme quantità di seme e ciò che è peggio il seme fermentato non può dare un buon olio: si faccia dunque così. Colte le piante di mano in mano si affastellino sopra delle stuoje e sopra lenzuola acciò non si disperda il seme; quindi alcuni operaj diversi da' mietitori le trasportino all' aja della casa rustica. Là si distendano i manipoli ove seccandosi si maturino i semi delle punte colte alquanto verdi per non perdere il seme delle silique inferiori. Si batta subito il seme, si vagli e si riponga sul solajo ove spesso si rivolti colla pala acciò non fermenti. Ivi conservisi fino a tanto che o si venda in natura o si mandi al torchio per ispremerne l'olio. Sul campo mietuto rimane poscia una buona porzione d'erbe per le vacche e per li montoni. Le radiche rotte colla zappa e mescolate colla terra sono un buon ingrasso, e raccogliendosi il seme per tempo lascia luogo al formentone o al formento per un altr' anno. Dal seme del cavolo rapa, del colsat ec. si ricava coll' ordinario metodo dell' olio e in maggior copia da una seminagione di cavolo rapa che di colzat; ma questo per cagione del pessimo odore e dell' ingrato sapore viene con ragione escluso dalle vivande e riserbato soltanto all' uso de' lumi ed alle mense de' più poveri contadini. Alcuni per togliere questo spiacevole odore prendono un grosso pane di miglio caldo e levatagli la crosta del fondo lo mettono a sovranuotare all' olio stesso. Questo pane caldo spoglia l'olio del cattivo odore e lo attrae in sè di modo che nè i cani, nè i porcelli stessi lo vogliono gustare. Oppure si prenda un vaso di rame stagnato o di terra verniciata, si metta in questo vaso tant'olio che giunga fino a tre di-

ta in distanza dall'orlo e poi si adatti sopra un fornello basso e si lasci al fuoco fintanto che avrà cominciato a bollire. Allora si trasporti questo vaso coll' olio bollente in luogo aperto ed avendo preparato del forte aceto in una tazza conveniente si spruzzi replicatamente sull' olio medesimo stando lontano dal vaso più che sia possibile. Subito venendo ad innalzarsi rigogliosamente sull' orlo del vaso una densa spuma non si tardi a raccoglierla ed a levarla via con una schiumarola. Dopo questa semplicissima operazione l'olio raffreddato che sia non ha più il suo primo cattivo sapore ed è totalmente cangiato. Se parlassi a'chimici direi che gli alcali, de' quali è zeppo ed impregnato quest' olio, vengono cangiati in un sale neutro dagli acidi dell'aceto. Ma parlando a'fattori e contadini ec. i quali non hanno obligo di saperne più in là nella chimica, volentieri me ne dispenso. Questo metodo non potrebbe esercitarsi sopra altri olj ingrati per gli alcali sovrabbondanti? Spogliato in tal maniera l'olio dal suo ributtante sapore di modo che non si rifiuti con giusta ragione dalle tavole anche più delicate, merita che si attenda da dovero alla di lui conservazione. I trogoli da olio comune ed i vasi di terra invetriata chiamati giare ovvero olle, ben coperchiati talchè non vi traspiri aria e riposti in luogo fresco ed asciutto conserveranno l'olio egregiamente anche per molti anni senza che divenga rancido. Per l'olio non medicato il quale si destina o alle lucerne o al lanificio bastano per conservarlo le botti fatte col legno di quercia e riposte in luogo asciutto. Oltre l'olio ed il foraggio che si ritrae dal cavol rapa devono considerarsi vari altri utili. La foglia tenera alla primavera acconciata con lardo o coll' olio e pepe supplisce per minestra ai contadini. I tronchi servono a scaldare il forno e la radica serve d'ingras-

grasso. Il bestiame non si accomoda con facilità a mangiare le frondi.

Cavriolo. V. *Caprio*.

Cavriolo. V. *Cirri*.

Cazzavela. V. *Velia*.

Cazzuola. Piccolo animaletto nero, il quale è tutto pancia coda e che sta a proda dell' acqua. Dicesi che l'acqua distillata da questi insetti in un lambicco sia preziosa per dare una tempera durissima all'acciajo spegnendolo in essa.

Cecca. V. *Gazza*.

Cece, lat. *Cicer*, fr. *Pois-chiche*. Da alcuni che nel cece pretendono vedere una testa d'ariete vien chiamato *arietaria*. Questa pianta annuale nota così che è superfluo il farne la descrizione si suole seminare alla primavera profonda un pollice e mezzo. Il terreno deve esser buono e ben lavorato. Non richiedono i ceci spuntati che sieno altro lavoro intorno a sè che una leggera mossa della terra e di essere mondati alcune volte dall'erbe che loro rubbano il sugo. La state calda e secca ne'paesi freddi giova molto acciò maturino. Gli Spagnuoli coltivano assai questo legume essendo un primario ingrediente della loro olia putrida e lo chiamano *garavança*. V. *Olia*. Questo legume è comune anche in Italia e serve a molti usi. Si mangia in minestra fresco e secco. Spogliato della sua corteccia e fatto bollire colle dovute diligenze chiamasi cece infranto e si mangia in minestra con riso o tagliolini. Di ceci sonovene di varie sorte: de' bianchi, de' rossi, de'neri, de' leonati, sanguigni ec. Sono quasi tutti di cottura difficile, laonde conviene farli stare a molle per qualche tempo avanti acciò la scorza s'intenerisca. Usano alcuni ammollirli nel liscivo, altri in acqua salata, altri nell'acqua ove sia stato dissalato il baccalà

o la

o la tonnina, le quali due ultime acque donano sapore al cece medesimo. Acciò che questi nascano più cottoj alcuni esortano e con fondamento che tengansi a bagno nell' acqua nitrata per qualche giorno. Se crediamo a Vallemont non solamente questo bagno fa che nascano più teneri, ma fecondasi anche il seme acciò nascano più copiosi e si accelera la vegetazione acciò sorgano primaticci. V. *Vegetazione delle piante cereali*. Il cece tenero ed immaturo mangiandosi così è di un gustoso passatempo per donne e fanciulli. L'economo agricoltore perciò non semini i ceci nè vicino alle case, nè lungo le strade servendo essi in tali situazioni di forte tentazione ai domestici ed ai passaggieri di svellerne 4; 6. o più piante, questi per passar la noja del viaggio, quelli la noja dello stare in casa, la qual cosa a lungo andare non è di piccolo pregiudizio al seminato. Per ovviare a quest' inconveniente s'aspergono non solo i ceci, ma ancora altri legumi con decozione di cócomero asinino la quale amareggiando la pianta rende anche disgustoso il seme e ciò si fa fino a tanto che il seme reso più duro non istuzzichi la gola de'passaggieri. Con farina di cece mescolandovi farina di grano in egual porzione si fa pane assai gustoso e di buon nodrimento. Nel Genovesato colla farina di cece mescolandola con acqua ed aggiungendovi alquanto d'olio, col quale prima si è bagnato il fondo di un largo tegame, si fanno certe torte alte poco più di un dito traverso che colà si chiamano *tortellacci*. Si mette questa mistura assai liquida in un forno ben caldo per cuocere il pane e lasciavisi dentro tanto che svaporandosi l'acqua resti alla dovuta consistenza la mistura. Mangiasi calda le mattinate d'inverno ed è cibo d'ottimo gusto e di buon nodrimento e di spesa non grave anche ad un artigiano o ad un contadino. V. *Torta*. S'usa ancor colà

là colla farina di cece certa pasta, che chiamasi panizza e polenta. Si fa cuocere questa nell'acqua, forse con alquanto di sale, e così calda questa mistura si versa in scodelle ove si rapprende freddandosi. Questa pasta si condisce con olio e pepe o tagliata in fette si frigge o in bocconi si cuoce a stufato. Non so ritrovar la cagione per la quale due vivande di sì buon nodrimento e di spesa così tenue non sieno introdotte nel rimanente dell'Italia. Coi ceci si governano i cavalli quando devono soggiacere a maggiore fatica essendo il çece di maggior nodrimento. Con i gusci, o mi spiegherò meglio, colla crusca che si cava dalla farina del cece abburattandosi si supplisce alla biada per li cavalli. Migliore però è la buccia che sopravanza ai ceci infranti, mercecchè se nella prima sempre evvi framischiato alquanto di farina, nella seconda sonovi per l'ordinario dei ceci interi. V. *Veleno*. La paglia del cece serbasi a far fuoco d'inverno o a riscaldare il forno mentre non è buona a far letame. Il cece come più abbondante di sali è meno soggetto degli altri legumi al tarlo. Conservasi però anche meglio e per più lungo tempo se si metta in una vettina o giara ove siavi stato olio. Ivi diviene più cottojo, ma non è buono a seminarsi. Il cece abbrostito ha molta similitudine col caffè e perciò per risparmiare il caffè vero alcuni lo mischiano con quello in parti uguali.

Cedrangola, *Crocetto*, *Onobriche*, *Lupinella*, *Lojessa*, *o Erba lojessa*, *Erba medica minore*, *Sanfoin*, *Fieno sano*, lat. *Onobrichis*, *Medica minor*, *Onobrichis sativa*, *aut foliis viciæ*, *fructu echinato*, *major*, C. Bauh. *Hedisarum onobrichis*, Linn. fr. *Sain-foin*, *Gros-foin*, *Esparcette*. Presso gl'Inglesi si chiama *Erba di Francia*, *Erba eterna* e anche *Fieno sano*, *thé Wholesome*, e *Crocetto* dai nostri contadini della Marca ed altri.

In francese e in inglese ha avuto il nome di fieno sano perchè è pascolo molto salubre per li bestiami fresco e secco, e da taluni si chiama erba eterna per il suo durar lungamente nello stesso terreno. La radica di questa pianta è bruna al di fuori e bianca al di dentro, si stende in profondo fino a 15. o 20. piedi ed inoltre stende lateralmente a fior di terra delle radichette dalle quali germoglia e propagasi l'erba. Questa produce alla prima delle fogliette liscie a tre per tre, quella di mezzo è più grande dell' altre. Essa caccia dipoi più tronchi rossicci, midollosi, minuti e quasi rotondi, lungo i tronchi sortono irregolarmente dei nervetti guerniti di varie foglie conjugate e terminate con una dispari. Queste foglie assomigliansi moltissimo a quelle della veccia, bianche al di sotto e verdi al di sopra. I fusti che crescono all' altezza d'un braccio sono terminati da una spiga considerabile di fiori leguminosi papilionacei, talora variati di rosso, talora bianchi affatto, ai quali succedono silique corte, tagliate in forma di cresta, sovente guernite di punte nelle quali racchiudesi una sola semente in forma d'un rognone grossa come una lenticchia e di assai buon gusto allor quando è verde. La figura della sua siliqua o teca ha dato alla cedrangola il nome di testa di gallo. Colla descrizione minuta che se ne è data, quest'erba tanto utile, ma non troppo ancora usata, verrà meglio riconosciuta, e non si confonderà coll'edisaro e col lupino selvatico rustico. Siccome la cedrangola caccia come sopra abbiamo osservato le radici assai profonde, per vegetare prosperamente dovremo dire che ami il terreno di molto fondo. Non isdegna però anche le roccie più scoscese nelle quali s'appiglia a qualunque terra e vegeta più magramente. Ama assai il secco e perciò nelle terre più aride, nelle sabbie, fralle pietre, nella creta e ne' luo-

luoghi ove altro non nasce essa s'insinua purchè non sianvi acque che ivi ristagnino, I bestiami sono amantissimi di questo pascolo il quale li rinvigorisce, e le vacche che ne mangiano danno assai latte. Ove queste si tengono in buon numero più fondi hanno duplicato e triplicato il loro valore per essere stati messi a cedrangola. Egli è un gran vantaggio di seminarne in que'luoghi i quali o per l'aridità nulla donano o per la lontananza non sono a portata di essere ingrassati. E' cosa buona per fortificarne il fondo con ispargervi della fuligine. Questo ingrasso non carica il fondo ed è di facile trasporto, mentre con poca quantità di questa s'ingrassa un gran fondo. Il summacco è ancora un eccellente ingrasso per la cedrangola. Si comprano dei mucchi di questa materia dagli acconciatori di pelli, si polverizza e si semina coi grani medesimi della cedrangola. La calce e le particelle di pelli che al summacco sono mescolate riscaldano la terra e la adattano a far crescere l'erba consegnata. Si può ancora comperare il tanno ovvero summacco prima che sia ridotto in pasta: si risparmia allora di polverizzarlo. Vedesi della bella cedrangola in pianure anche le più sassose e secche, anzi sembra questo il terreno più adattato per tal pianta non meno che i letti dei torrenti benchè più arenosi. I terreni palustri sono gli unici nei quali il sanfoin non riesca. Egli è un errore il credere che non faccia bene che nei terreni ove a certa profondità s'incontra uno strato di creta, di tufo o di pietra il quale arresti i progressi in basso della radica forzandola a gettare delle barbe laterali. Quanto più la terra ha di fondo tanto meglio vegeta la cedrangola. Richard nel suo trattato della coltivazione delle terre e dei giardini crede e con ragione che la cedrangola cresciuta nei terreni magri sia più adattata al pascolo de'bestiami che

quella cresciuta nei paesi grassi. Benchè il sanfoin non sia un'erba delicata, ciò non ostante non può il sedulo agricoltore dispensarsi di ben travagliare la terra ove debba porsi; e cacciando esso appena seminato di molte radiche richiede un terreno ben mobile e lavorato più profondo che sia possibile. Sonovi dei buoni economi i quali volendo mettere la cedrangola in qualche parte novellamente dissodata la seminano prima di veccia per renderla mobile e più atta a ricevere la cedrangola. Ogni stagione è buona per seminarla; nulladimeno se si semini sul finir dell'autunno si può temere che le gelate del vegnente inverno la guastino; che se ciò non succeda la prima raccolta sarà più sollecita e non evvi luogo a temere di siccità che le impedisca il crescere. Se seminisi di estate il secco ed il caldo ostano non poco al felice crescimento della piantarella nascente. Il miglior modo e più sicuro però è il seminarla al principiare di marzo o al finire d'agosto dopo aver ben lavorata ed erpicata la terra. Se immediatamente avanti la seminagione piovesse alquanto sarebbe un bel vantaggio. Seminasi come il fieno e per l'ordinario sulla sera acciò il fresco della notte e l'umido ne ajutino la germinazione; che per lo contrario il calore del giorno potrebbe troppo essiccare il seme e renderlo inetto a germogliare massimamente nella state. Dopo averlo seminato si deve erpicare il campo e per ricoprire il seme e per rendere la terra piana ed in conseguenza più adattata per falciarvi la cedrangola. Alcuni scrupolosi servonsi d'un erpice coi denti di legno per timore che il ferro danneggi per antipatia la cedrangola. Il seme non mettasi più profondo d'un mezzo pollice particolarmente nelle terre forti; imperciocchè essendo grossetto e dovendo i suoi lobi forare la terra per formare le foglie seminali accade bene spesso che troppa

fa-

fatica debba fare la pianta per isvilupparsi dalla terra e la pianta perisca. Il sig. France ne ha seminato in marzo con dell'orzo, in maggio con del grano saraceno, in agosto con dell'orzo e sempre con prospera riuscita. Consiglia però a seminar la cedrangola sola al terminare d'agosto. La cedrangola solitaria non avendo chi le rubbi i sughi cresce con maggiore prosperità e la primavera seguente si trova in istato di somministrare una buona raccolta. Si semini il sanfoin assai folto acciò soffochi le erbe cattive che lo stringono. Chi assegna 6. misure per una bifolca di terreno, chi 5. libbre di seme per egual campo. Un altro accresce le 6. misure alle 12., poi trovando tanta copia eccessiva la riduce a 4. Nè queste misure sono esatte, nè tutti i terreni sono i medesimi, laonde la pratica sarà maestra in questo punto. Dalla buona semenza proviene il buon effetto e perciò devesi usare diligenza nella scielta del seme. Questo deve essere molto secco, lucente, sonante e sano. Il baccello o teca deve essere d'un bruno carico, grosso, granito e guernito alle bande di picciole punte. Aprite alcuni di questi baccelli e se il granello che contengono è nero e rugoso è segno che la semenza si è riscaldata nel mucchio, se sia bianco e raggrinzato è segno che non era maturo quando è stato raccolto. La prima specie non germoglia e la seconda germoglia piante che presto periscono. Il seme adunque deve essere pieno e lucente e se sia d'un rosso gialliccio non lascia che desiderare. Cavato da'suoi baccelli si vagli ben bene per separarlo da altri semi stranieri; si depositi in un luogo secco e lontano dai sorci i quali ne sono ghiotti estremamente; e siccome bene spesso accade che parte del medesimo non sia atta a germogliare, se ne semina un pugno nel proprio orto e dal nascere delle piante si piglia regola della

maggiore o minore quantità che devesi seminare. La cedrangola lascia scorrere più annate prima di apportare un profitto considerabile, perciò quando si semina si unisce a qualch'altro seme che compensi nel prim'anno la spesa dei lavori. Le piante annuali le quali non si profondano nel terreno e presto sbarazzano la terra, come grano, orzo, avena e simili, tanto sono a proposito quanto disconviene il seminarvi pianta vivace come il trifoglio che colle radici rubba il sostentamento alla cedrangola la quale fa la figura di principale. In certe annate secche falciata l'avena seminata col sanfoin non vedesi segnale che esso sia nato, ma osservando meglio se si vedranno alcuni filetti bianchi spuntar dalla terra, non temete, quella è la cedrangola alla quale nel falciare l'avena sono state tagliate le foglie. Conchiudiamo però che il sanfoin è più sicuro seminato solo, e la misura del seme si è il doppio del formento che si seminarebbe per pertica. Questi sono i consigli di Tull, di Richard e di Miller i quali essendo oltramontani hanno più di sperienza di un' erba la quale fa l'abbondanza dei loro paesi. Quest'ultimo porge a noi il metodo di seminarla e di coltivarla, quale noi seguiremo. Noi seminiamo, dice egli, il doppio di questo grano di quello che semineremmo formento. Si facciano diversi solchi 20. in 25. pollici distanti l'uno dall' altro, nei quali si spanderà la cedrangola in una distanza ragionevole e si farà ricoprire con terra. Il tempo della seminagione sia dolce, il terreno non troppo umido acciò non marcisca il seme. Dopo 15. giorni o tre settimane la pianterella spunta e più presto assai se sia ajutata da una pioggia opportuna. Radicata che sia se si veda essere troppo folta con giudizio si diradi. Se il campo non sia ben netto dall'erbe si purghi d'estate. Se per caso seminata la cedrangola in terreno secco la sta-

stagione corresse non piovosa onde il seme non potesse ispiegarsi si correrebbe pericolo di perdere il tutto. In questo caso dovrebbe usarsi una botte o innaffiatojo simile a quello di cui si fa uso in Milano, in Roma e altrove nell'adacquare le strade per renderle men polverose al corso de' cocchi ed al passeggio dei pedoni nell' estate. E questo stromento notissimo a noi, ma ignoto forse a ben molti d'Italia, non è altro che una gran botte ripiena d'acqua e condotta sopra di un carro a due rote assai alte tirata da un cavallo dietro alla quale nel luogo ove suole essere la spina per isvinare siavi un lungo tubo di cuojo pieghevole con al fondo una palla forata quale viene descritta alla voce *Adacquatojo*, e a questa attaccata una corda lunga più canne che tiene in mano il carrettiere a piedi dietro a una certa distanza e dimenandola in giro spinge l'acqua circolarmente per un lungo spazio di tempo, ed in una giornata quando abbia l'acqua vicina può adacquare un largo spazio di terreno. Con questa adacquisi la cedrangola onde possa nascere e germogliare. Tull di propria sperienza ci insegna a seminar raro ed eguale, la qual cosa non si può fare senza il seminatore. Attesta egli che essendogli andata a male parte della semenza messa in un campo fruttò questo il doppio di più di un altro simile seminato ben folto. Questa pianta coltivata col metodo ordinario sussiste fino ai 12. anni e con tutto ciò in vece di dimagrare il fondo lo ingrassa, onde in esso sterpata la cedrangola si può per 3. consecutivi anni seminare il grano senza ingrasso ulteriore. L'autore della *Nuova casa rustica* ha proposto d'introdurre in Francia una nuova cultura dell' erba medica minore o cedrangola per mezzo della quale nei paesi caldi un prato di cedrangola dura 15. anni e si fanno ogn'anno 4. o 5. abbondanti raccolte. Ecco ove questa cultura consiste.

Al mese d'agosto si lavora la terra, un'altra volta si lavora in ottobre e le zolle maturate dal freddo rese mobili soffrono il terzo lavoro nel mese di febbrajo . Si purga dopo il campo dalle pietre , si rompono le zolle e si fanno dei quadrati o tavole larghe 10. piedi e lunghe 50. per avere all'intorno dei sentieri ed ove si scoli l'acqua e d'onde si possa sarchiare comodamente la pianta . Su queste tavole o prose si spande letame ben consumato , si semina la cedrangola e si copre con un erpice che abbia i denti di legno o con un rastrello . Sembra che non debba usarsele altra diligenza se non se di sarchiarla e mondarla dalle erbe straniere . Ma si adacqua il prato dopo la prima raccolta sterpando l'erbe cattive e seminando in luogo di quelle altra cedrangola . Io non so se a questo metodo o alla bontà di qualche terreno debba attribuirsi la fecondità prodigiosa del sanfoin in tal modo che una misura di 2200. piedi quadrati è sufficiente per mantenere tutt' un anno tre cavalli . Egli è costante che la cedrangola coltivata col metodo di Tull porta delle piantarelle che hanno fino a 5. piedi d'altezza ed assicurasi allora che una pertica produce altrettanto d'erba quanto 30. o 40. di prato ordinario . Si può coltivare il sanfoin piantandolo assai fitto in solchetti come diremo parlando dell'erba medica o luzerna . V. *Erba medica* . Allor quando le produzioni della cedrangola si vedano diminuire considerabilmente conviene ringiovenire il prato , il che si fa lasciando andare in seme le più belle piante di spazio in spazio : così sostengonsi i prati naturali . Il second' anno soltanto si raccoglie qualche cosa da un terreno messo a cedrangola . Si può falciare prima che il fiore sia interamente aperto vale a dire verso la fine di maggio . Allora hassi un fieno fino ottimo per le bestie a corno e falciato a buon' ora compensa col ripullulare

il

il guadagno perduto per non averlo lasciato crescere. Tull pretende che ai cavalli mantenuti a cedrangola più non abbisogni la biada, ed asserisce aver veduti cavalli da tiro in ottimo stato benchè non pasciuti che con quest'erba. Si è servito di questa per ingrassare i montoni ed evvi riuscito più presto di quelli che si sono a tal effetto serviti di grano. Il fiore è la parte più delicata di quest' erba e quello che maggiormente appetiscono le bestie. Per questa ragione si taglia la cedrangola prima che il fiore sia caduto anzi interamente formato. Se il tempo però fosse disposto alla pioggia lascisi pure crescere a suo bell' agio e se piove lascisi pure crescere fino al maturare del seme. La raccolta deve farsi all' asciutto. Il fieno cavato non sarà di quel buon gusto, nè così morbido come sarebbe stato se si fosse tagliato a tempo, ma sarà più abbondante e piacerà più ai buoi dell'erba comune dei prati bassi o della paglia, purchè abbiasi l'attenzione di tritarglielo minuto come la paglia e batterlo col flagello per rammorbidire i tronchi più grossi. In caso che piovesse continuamente meglio è lasciare il sanfoin in piedi che vederselo perire così miseramente abbattuto. Il seme maturando si può vendere, si può dare ai cavalli in vece della biada e la polleria ne è assai ghiotta. Si può far una seconda raccolta verso il mezzo di settembre: questa non sarà sì abbondante, nè sì succolenta come la prima; con tutto ciò servirà alle bestie non meno del fieno agostano e settembrino e delle foglie d'olmo colle quali si mantengono nell' invernata i buoi. E' pratica di buona economia il contentarsi di due soli tagli nel primo e secondo anno che si raccolgono uno in luglio, l'altro in agosto. Il fieno non sarà sì perfetto, ma la pianta avrà bell' agio di fortificarsi e di radicare in terra. Falciata la cedrangola si fa secca-re

re rivoltandola spesso e legata in manipoli. Se si lasciasse sparsa sul terreno ancorchè la rugiada non fosse copiosa perderebbe molto della sua qualità. Perciò quando sia sufficientemente secca deve comporsi in grossi fasci e mettersi sul fenile. Supponendo il fieno ordinario ed il fieno di cedrangola egualmente secchi si possono fare i fasci di cedrangola assai più grossi di quelli del fieno senza temere che si riscaldino, mentre i fili o tronchi non essendo egualmente diritti non si premono così esattamente come il fieno e perciò l'aria la quale impedisce la fermentazione passa più liberamente. Non si lascino i fasci troppo tempo alla campagna mentre abbruciano col loro calore l'erba sottoposta. La cedrangola non è mai sì buona che allora quando è seccata dal vento; il sole attrae a sè molta buona qualità della medesima. Niun foraggio si appassisce così acilmente come la cedrangola. Per tema di perdere le piccole foglie che sono la parte migliore e la più preziosa conviene ammucchiarla prima che sia interamente seccata. Una pioggia che farebbe annerire il fieno ordinario, il trifoglio o la luzerna, non danneggia la cedrangola, seccandosi si rimette purchè non siasi imputridita sulla terra. Si è osservato che se lasciasi maturare la cedrangola fino al portare del seme la radice si stende al basso, diventa legnosa e forte; che per lo contrario se taglisi allorchè è in fiore la radica s'ingrossa, s'ammollisce e diventa debole. Per cogliere i grani della cedrangola evvi una pratica particolare, imperocchè siccome non tutti i semi maturano al tempo stesso, se attendiamo che gli ultimi a maturare sieno stagionati, i primi già da lungo tempo maturati si perderanno. In questo frangente si deve pigliare un tempo di mezzo e maturi che sieno quelli più vicini alla terra si tagli l'erba: gli acerbi matureranno nel seccare,

re. Questa sorte di erba in seme non si tagli, nè si aduni nei più gravi calori del sole; la maggior parte dei grani sarebbe perduta. Ciò si faccia la sera o la mattina quando le rugiade l'abbiano resa più umidetta. Il seme di cedrangola è facilissimo a fermentare. Qualunque mucchio per piccolo che sia ha il suo fuoco nel centro. Il rivoltarlo ogni giorno è il migliore fra tutti i rimedj. Il fare alternativamente un letto di paglia ed uno strato di seme si dà per metodo d'impedire la fermentazione del seme. La citata *Nuova casa rustica* dice che spandendo del letame sovra un campo di cedrangola non evvi a temere di danno se lascisi entrare il bestiame a pascolare per due mesi dopo la raccolta, e Pluche consiglia a consacrare l'ultimo taglio per le vacche che vogliano d'autunno pascolare sul campo. Non lascinsi però andar i bestiami fra il sanfoin nè l'estate, nè la primavera ed in tempo umido. In tale stagione il piede delle bestie fa troppo danno alle radiche ed alle erbe tenere che vanno spuntando. A proposito dei bestiami France dà consigli da saggio economo circa il condurre il bestiame a pascolare nel sainfoin, consigli che devono riceversi per ogn' altra sorta di prati. Non condanna l'uso di far pascolare gli armenti nei prati di sanfoin, ma condanna il far brucare il sanfoin quando è giovine. Col brucarlo le bestie sterpano le radiche ancor giovinette e poco profonde; ed essendo la natura della cedrangola di cacciare il suo getto diritto le si fa non mediocre danno pistandolo e torcendolo coi piedi. Giammai non s'introducono montoni i quali sterpano il tutto e tutto danneggiano col calpestio. La cedrangola è un buon pascolo: ingrassa i cavalli e dà ad essi coraggio: diasi ad essi metà della dose che si darebbe loro di fieno ordinario. Se non sia ben secca è nociva, e quando anche è secca deve somministrarsi con mo-

derazione perchè troppo riscalda e produce tanto sangue che correrebbe rischio l'animale di esserne soffocato. Si avvezzi a poco a poco il bestiame a mangiarlo; questo nodrimento è assai forte, ed uno stomaco non accostumato ne patirebbe della indigestione. Con tutto che la cedrangola sia un utilissimo pascolo, pure ha i suoi considerabili difetti. Deve riflettersi che essa non soffre presso di sè alcun albero, che la raccolta del primo anno è perduta, che le spese del coltivarla non sono indifferenti, che si raccoglie poco di secondo fieno. Compensati i danni con gli utili, alcuni la riprovano, altri la lodano. Io dirò che secondo le circostanze dei terreni deve darsi il giudizio di quest' erba. Certo sarebbe di poco utile in un pezzo di terra prativa la quale fosse feconda di trifoglio e mi rendesse un buon provento, e perciò io di là la bandirei, ma l'ammetterei in un terreno ingrato ed arido d'onde appena ricavassi le spese di farlo lavorare. Quando vogliasi dissodare un pezzo di terra ove sia stata la cedrangola basta che sulla fine dell' autunno con una zappa tagliente si tolga la corona alle radiche che tutte periscono nell' inverno. Non si potrà dunque commendare abbastanza la cultura di quest' erba principalmente nei paesi ove si scarseggia d'altri foraggi e ove si hanno tanti luoghi abbandonati per non saperne trarre un buon partito. V'hanno secondo che si rileva da una memoria della società d'agricoltura di Berna dei fondi sabbiosi che sono stati talmente migliorati dalle praterie artificiali di sanfoin che il loro prodotto si è aumentato ad un segno straordinario. Da che gli abitanti di Capelen negli Svizzeri sono stati obligati per la carestia di foraggio a convertire i loro beni comunali in praterie di quest'erba, ogni cosa vi ha preso una nuova forma, uomini, bestie, case, campi e tutto vi prospera vi-

visibilmente, tant' è vero che nulla conviene trascurare nell' agricoltura il cui più piccolo ramo è proprio a ristabilire l'abbondanza in un paese. In alcune parti dello Stato Ecclesiastico si conosce alcun poco la cedrangola come si disse sotto il nome di crocetto e nella Toscana si coltiva molto verso Castel fiorentino e verso Samminiato sotto quello di lupinella per qualche rassomiglianza col lupino selvatico. Vi si semina con maggior vantaggio nel mese d'ottobre in terra maggesata e ben lavorata nel maggio e così altra volta perchè meglio si sciolga. Si semina in questa terra al solito il grano o l'avena e dopo ricoperto tal seme si getta sopra il seme della cedrangola che potrebbe essere a proporzione delle saginelle che si seminano dopo la mietitura per governo delle bestie o anche meno. Si miete nel maggio e per 5. o 6. anni non richiede altra coltivazione. Si è osservato per ultimo che le foglie della cedrangola colte con diligenza poco prima del fiorire della pianta, ben secche e ben conservate in scatole di latta hanno l'odore del the ed il sapore bevendone la decozione, onde si fa prendere ad alcune persone non pratiche per the verde.

Cedrato, lat. *Citrus*, fr. *Citron doux*. Sorta d'agrume di delicatissimo odore, e la pianta che lo produce. Questa pianta richiede la cultura che abbiamo accennata all'articolo *Agrume*. Il frutto è quasi tutto scorza la quale si candisce e la pelle esteriore è piena d'uno spirito infiammabile del quale si servono i periti per dar sapore alle vivande o ai liquori spiritosi. Vedi *Cedro*, dal quale non si distingue che per esser più grosso e più insipido. V. *Bizzarrie*.

Cedriuolo, *Cetriuolo*, *Citrollo*, *Citrullo*, *Cocomero volgare*, *Cucumis sativus*, Linn. *Cucumis sativus vulgaris*, C. Bauh. fr. *Concombre*. Questa pianta notis-

tissima che stende le sue braccia con cirri come la zucca e cresce come essa arrampicandosi su i sostegni ai quali si adatta: produce un frutto bitorzoluto un poco simile al cedro, quindi ne ha preso il nome. Il frutto acerbo è verde e quando matura ingiallisce. Quando si voglia piantare un cedriuolo si fa colla zappa una fossa la quale si riempie di stabbio vecchio mescolato con terra ed in questa nel mese d'aprile si depone il seme. Nato e cresciuto il cedriuolo si rincalza riempiendo la buca di terra, ed ove siavi comodità d'acqua col frequente adacquarlo si accelera il frutto, e si averà più presto se si cimino i rami un braccio lontano dal fusto. I cedriuoli che volete conservare per seme sieno i più vicini alla radica, come quelli che sono più ben nodriti, si lascino ben maturare, poi si mettano a seccare e cavati i semi si conservino all' uso. Si adoperano i cedriuoli tanto per alimento quanto per medicina. Umettano molto, rinfrescano, levano la sete, temperano l'acrimonia degli umori, acchetano la troppo grande fermentazione del sangue e promovono le urine benchè pochissimo nutriscano. Perciò sono opportuni nell' estate in cui la natura li fa vegetare e non ostante sono più usati dal volgo che da altri sebbene convengano nei gran caldi a tutte le persone giovani di temperamento caldo e bilioso; ma sono di pregiudizio ai vecchi ed alle persone deboli e delicate e che hanno stomaco cattivo o che sono di una costituzione flemmatica. L'uso soverchio è capace di cagionare a tutti delle collere non indifferenti. Il sugo viscoso e denso del quale è ripieno è quello che fa il cocomero di malagevole digestione; perciò se si unirà ad alcune materie che ci ajutino a digerirlo, come cipolla, sale, pepe, menta, ruchetta, olio ed altre cose di siffatta natura sarà meglio. Si unisce eziandio colla portulaca. Si usa immatu-

turo di una certa grandezza per non avervi i semi tanto grossi, se gli leva la scorza o buccia verde, si taglia in fette sottili per traverso e si agita fra due piatti finchè tutto il liquore acquoso ne sia uscito e per far più presto vi si sparge sopra un poco di sale, poi si condisce colle sudette cose. La maniera forse di spogliare i cocomeri della loro indigesta e sostanziale qualità viscosa si è quella di farli cuocere. I Francesi li preparano con farli bollire nella zuppa o da sè soli o con altre erbe e piante aromatiche. Di più essi fanno gran conto della decozione del cedriuolo nelle febbri inflammatorie, nel calcolo, nelle renelle e nel pisciamento di sangue. Giova anche la sua polpa cotta nel brodo contro la febbre e nell' etisia sul principio del male allorchè la febbre è gagliarda, le forze reggono bene e il malato accusa sete e caldo assai. I piccoli cedriuoli si fanno alquanto appassire al sole, indi si conciano nell' aceto potente, forandoli prima gentilmente con un acuto stecco di legno acciò l'aceto penetri dentro, con del sale, pepe ed aneto per eccitare l'appetito in ispecie quando per il troppo calore dello stomaco si è fatto languido, e non gli sdegnano anche le tavole civili tanto nei giorni magri che nei grassi nella quaresima e in tutto l'anno. Quì conviene avvertire l'inganno di alcuni venditori che li intingono nel verderame per dar loro quel bel colore verde, come fanno anche nei capperi, cosa che rende gli uni e gli altri dei veri veleni. Taluni acconciano insieme questi due frutti. Col seme del cedriuolo siccome anche con gli altri 4. così detti maggiori si fa una lattata stemperata con acqua di lattuca, portulaca, ninfea e simili, e raddolcita con siropo di viola è capace di conciliare un tranquillo sonno principalmente nei temperamenti caldi, biliosi, ove predominano umori acri e se in que-

sti

legnosa, coperta con una scorza gialla al di fuori e bianca al di dentro. Il legno del tronco di quest'albero è bianco, duro, e la sua corteccia di un verde pallido, i rami pieghevoli e rivestiti di una scorza verde. Le foglie sono semplici senza tallone, che è quell'appendice o orecchia a forma di cuore, lunghe, larghe, rassomigliantisi a quelle dell'alloro, ma più carnose, dentate nei loro orli, d'un bel colore lucido e verde e d'un odore acuto. Egli è un bel piacere vedere su questa pianta come su gli altri agrumi nel tempo stesso e fiori e frutti, quali maturi invitare la mano a raccoglierli e quali acerbi lusingare le nostre speranze. Coltivasi quest' albero in piana terra nei paesi caldi d'Italia, nella Provenza, nella Linguadoca e nel Portogallo. Questo frutto è un regalo portato dai conquistatori romani a noi dalla Media, d'onde ha preso il nome di *Malum medicum*. Tutte le parti del cedro, la corteccia tanto interiore quanto esteriore, la carne, il sugo, i semi sono di un uso eccellente nei nostri alimenti. Adoperansi i cedri nelle tavole per condire le vivande col loro sugo. Tagliati in fette e conditi collo zucchero accomodano la bocca, calmano la sete, risvegliano l'appetito ed ajutano la digestione. La scorza candita collo zucchero ponesi su i deser colle altre confetture. Si fa colla scorza gialla un liquore di cedro assai gradito al gusto. Col sugo di cedro e collo zucchero si fa l'agro di cedro, bevanda deliziosa ed usata per rinfrescarsi e per offrire agli amici nei caldi d'estate. Molte e diverse sono le specie dei cedri che inutile è il registrare. V. *Cedrato*. Merita però il cedro bergamotto una particolare memoria per cagione della sua essenza così stimata nel numero dei profumi. V. *Bergamotto*. La coltivazione del cedro è la medesima di quella degli altri agrumi che vedrete a questo ar-

articolo. Si deve notare però che essendo esso il più delicato fra gli agrumi e più suscettibile del freddo, deve riguardarsi con maggior gelosia mettendolo in sito più caldo, risserrandolo nella stufa prima degli altri e cavandolo dopo ove così esiga il clima freddo. Du-Hamel avendo innestato per il picciuolo o gambo che vogliamo dire sovra un arancio un citroncello grosso come un cece, questo crebbe e maturò, e conservò tutta la sua natura di cedro senza partecipare per nulla quella d'arancio.

Maniera di cavare l'essenza dagli agrumi e dal cedro. Abbiate un vaso di vetro di bocca stretta ove dolcemente andrete spremendo colle dita le scorze sottili esteriori del cedro. Questa maniera è assai lunga, ma lo spirito è molto migliore, più etereo e più odoroso di quello che si cava per distillazione come si fa per l'ordinario.

Acqua di Cedro perfett'amore, o Cedrato rosso. Pestate una mezz'oncia di cocciniglia e la pelle leggermente levata di 5. o 6. cedri o di 8. o 10. citroni; lasciate tutto in infusione in 6. pinte d'acquavite per 24. ore. Pigliate poscia 10. once di zucchero per ogni pinta, che voi farete squagliare in due pinte d'acqua bollente. In questo sciloppo metterete due dozzine d'amandole amare ben pestate e porrete tutto nell'acquavite, aggiungendovi mezzo grosso d'acqua di cannella ed un pizzico di coriandoli per pinta. Piglierete poscia un mezzo grosso d'allume romano ed altrettanto di cristallo minerale, voi li fonderete in 2. bicchieri d'acqua, versarete la metà nella vostra composizione e passerete il tutto per calzetta.

Acqua di sans pareille. Non è altro, che spirito di vino carico di una piccola quantità d'olio essenziale di cedrone che si discioglie in quello a goccia a goccia.

Agro

Agro di cedro. Si levano dal cedro scorzato gli spicchi i quali si purgano dalla pellicola e dai semi e se ne getta tre once sopra ogni libbra di sciloppo ben depurato e bollente. Subito si leva dal fuoco sempre mescolandolo ed intepidito si pone nei vasi i quali si fanno stare al sole 15. giorni.

Agro di cedro di minor incomodo e spesa. Se non vuoi spender tanto in zucchero ovvero pigliarti tanta briga in far agro nella sopradetta maniera e collo stare in villa non fosti proveduto degli stromenti necessarj, puoi farlo nell'infrascritta maniera che forse con maggiore brevità e minore spesa sarà di maggior utile. Apri il cedro oppure il limone dalla parte ove sta appeso all' albero, come si taglia un uovo che si voglia sorbire, levane l'agro senza rompere la carne della scorza e postolo in un piatto mesticalo collo zucchero. Con un coltello fa poscia una fissura nella parte da basso del limone già vuoto, prendi l'agro così disposto, empine la corteccia vuotata e ponila sopra un bicchiere; lasciato stillare per la fessura la notte, la mattina pigliandolo ti rinfrescherà più che il sopradetto. Se lo vuoi conservare mettilo in una caraffa al sole. V. *Limone*. La scorza di cedro grattugiato dà sapore ai biscottini mescolandola colla pasta e si fanno in tal guisa biscotti cedrati. V. *Sorbetto*. Colla polpa o colla midolla acida si compone una conserva antiscorbutica, i semi sono vermifughi. Nel tempo delle malattie epidemiche si cacciano per ogni verso in un cedro dei chiodi di garofolo e si porta in saccoccia per odorarlo sovente affine di preservarsi dalla contagione. Se si vogliono conservare questi frutti che non si putrefacciano si nascondono nell'orzo o s'involtano bene in carta.

Cedro, o Pino del Libano, lat. *Cedrus*, fr. *Cèdre*. Quest'albero rinomato in tutti i secoli si credeva che

nascesse unicamente sul Monte Libano, ma si è trovato in altri luoghi e anche nell' America: alligna bene in tutti i climi e resiste ottimamente non che ai freddi successivi, anche al caldo più forte. Se ne conoscono varie specie le quali malgrado la loro somiglianza coll'abete e col pino hanno dei caratteri differenti che servono a distinguerli. Il principale vero cedro del Libano, di Cipro ec. produce fiori maschi e femmine ai quali dopo 10. anni dalla piantagione succedono le frutta che hanno la forma delle pigne. Le foglie della maggior parte dei cedri sono piccole, strette, puntute, molto simili a quelle del ginepro. L'albero ha una figura piramidale, conserva le foglie durante l'inverno, i rami sono sempre verdi, ricadono verso terra a foggia di pennacchi e producono un'ombra gradita, tutte le sue frondi presentano come una specie di tappeto unito, offrono sopratutto il più bel punto di vista che si possa desiderare quando il vento le fa ondeggiare, la loro ombra è assai densa e riflette una specie di oscurità; onde la pianta merita anche un luogo distinto nei boschetti d'inverno. La bontà del suo legno che è rossigno e il quale più d'ogn'altro difficilmente corrompesi, la fragranza che da esso spira, la lunga durata dell'albero, la prodigiosa sua grandezza, la facilità di lavorarsi lo rendono sommamente pregiabile; perciò l'inglese Lawrence in un trattato sulla cultura degli alberi rimprovera agli Europei la loro negligenza sulla cultura di un albero così bello, così utile e così facile a propagarsi. Egli ne cita per esempio un viale di cedri piantati in Inghilterra da un particolare e che in breve tempo sono venuti bellissimi. Profittano meglio nel tempo delle nevi e degl'inverni più rigidi, si coltivano ne'siti pietrosi e aridi sicchè potrebbero giovare a trar profitto da'luoghi abbandonati e incolti. I

vasi come barili, botti ec. di cedro danno buon od•re e conservano molto bene i liquori che in essi racchiudonsi. Si fanno di cedro lavori di scultura, d'intarsiatura, legnami da opera, barche ec. V'hanno delle specie che crescono naturalmente nella Spagna, nella Linguadoca e Provenza, nell'Italia ec. Tale è per esempio il cedro piccolo o ossicedro, *Cedrus baccifera, foliis cupressi*, C. Bauh., *Juniperus oxicedrus*, Linn. Il suo tronco ed i suoi rami sono attortigliati e nodosi, il suo legno è rossigno ed esala un odore simile a quello del cipresso, le sue foglie e i suoi fiori sono come nel precedente; le frutta sono bacche carnose nominate cedridi, odorose, che ingialliscono maturando e racchiudono d'ordinario 3. ossicelli legnosi, duri, rotondi sul dorso e depressi negli altri lati. Il Mattioli pensa che il cedro dell'Istria creduto là ginepro sia della stessa specie di quello del Libano benchè più piccolo. Ne'paesi caldi esce dal tronco di quest' albero una resina che chiamasi cedria alla quale si attribuisce fra le altre virtù quella di uccidere le lendini, i pidocchi, le tignuole, i vermini che nascono in corpo, messa nei denti bucati vi mitiga il dolore e li rompe poscia in pezzi. Facendola bollire e collocandole sopra un pezzo di lana oppure distillandola colla cornuta, quell'olio, *Cedræleum*, ossia quella parte sottile grassissima e oleaginosa che vi si attacca, si usa per sanare le piaghe fatte alle pecore nel tosarle colle forbici ungendole con essa, come anche per la rogna e per le zecche delle medesime.

Cedronella. V. *Melissa*.

Cedroniera. V. *Citroniera*, *Agrume*.

Cefalo. V. *Muggine*.

Cellule, o *Logge*, o *Loculi*, lat. *Loculamenta*, fr. *Loges*. Queste in botanica sono le cavità interiori del

frutto separate l'una dall'altra con dei tramezzi; così gli spicchi degli agrumi si chiamano cellule o loculi, onde un frutto biloculare, triloculare è quello che ha in sè due o tre cellule o loculi.

Cemento. V. *Getto*.

Cencio, *e Straccio*, lat. *Scruta*, fr. *Haillon*, *Chiffon*. Propriamente straccio di lino o lana consumato e stracciato. Benchè il cencio sia la cosa più spregievole del mondo e si getti anche dalle persone più povere, in mano però di un ingegnoso economo serve a qualche cosa. Ogn'uno sa che coi cenci di lino per sordidi che siano o logori se ne fa la carta. V. *Carta*. Oltre di che essendo la tela un vegetabile e la lana una materia animale servir possono d'ottimo ingrasso: agli ulivi si pongono al piede dei ritagli e stracci di lana ed altrove quelli di lino. Di cenci si fanno coperte o schiavine le quali se non sono ricche e vistose nulladimeno tengono caldo e sono di gran comodo alla povera gente. Si pigliano degli stracci di lana, ritagli di panno d'ogni qualità e d'ogni colore. A questi si dà la figura d'una fettucia tagliandoli in liste lunghe quanto si può e larghe un dito traverso. Questi pezzi si attaccano tutti per lungo e con questi si tesse la coperta il di cui ordito è di filo. Buon esercizio sarebbe questo pei contadini in tempo dell'inverno allorchè sono disoccupati. Le ragazze e le fanciulle potrebbono avanzarsi qualche soldo per la dote e per il vestiario ed io stimo meglio tal sorta di coperte di quelle di grossissimo filo di lana che pesano bensì, ma non accostandosi alla vita non riscaldano. Se ne lavorano in Rieti e altrove.

Ceneraccio, fr. *Cherrée*. Cenere che ha prima servito alla bucata. V. *Cenere*.

Ceneracciolo. Panno che ricopre i panni sudici che sono nella tina del bucato sopra la quale si versa la cenerata.

Ce-

Cenere, lat. *Cinis*, fr. *Cendre*. Sostanza terrestre e salina che resta dopo che i vegetabili sono consumati dal fuoco all'aria aperta. Si usa la cenere nella lisciva e nell'ammigliorare i terreni. La cenere ha rapporto a tanti articoli che troppo lungo sarebbe il quì citarli. Le ceneri di faggio e di carpine sono ricercate nelle vetraje, e per imbiancar tele sono le migliori. Quelle di castagno e quelle di torba macchiano i pannolini. Le ceneri di legname vecchio non sono gran fatto utili all' uso delle lavandaje e meno ancora per la fabrica del sapone e del nitro, ma se ne ricava in abbondanza del sal di Glaubero. Le ceneri dalle quali sono estratti i sali per averne fatta lisciva non sono atte nè ad ingrassare terreni, nè ad imbiancar tele, ma se lascinsi alcun tempo all'aria aperta al coperto dell'acqua s'impregnano de'sali che svolazzano per l'aria e ripigliano vigore per rientrare nella lisciva, specialmente se si è avuta attenzione di vuotarvi sopra l'acqua che ha servito alla lisciva o se s'irrigano di tempo in tempo col fluido che sorte dallo stabbio. Il sale dell' atmosfera combinato con queste ceneri è un vero nitro che si può ritrarre per mezzo della lissiviazione. Quanto maggiore superficie presenteranno all'aria queste ceneri e quanto più spesso saranno mosse, tanto più trarranno a sè allora di principj salini. In questo stato le ceneri tornano ad essere molto proprie per servire di concime. Le ceneri sono assai proprie per garantire dalla corruzione le cose che da quelle sono opportune e sopra tutto le vivande salate, come salami, prosciutti, lingue ec.; esse impediscono qualunque passaggio all'aria. I pesci e le lumache s'indurano nella cenere. Come giovino agli annegati, V. *Annegati*. Per emendare o concimare le terre sono assai utili le ceneri e si mescolano col letame per risparmiarlo. Se si spargano sole ciò si faccia in

 tem-

tempo umido acciò il vento non le trasporti. V.*Letame.*

Bagno di cenere. Termine chimico e si dice allor quando in un recipiente si riscalda alcuna cosa a forza di ceneri egualmente calde acciò in ogni parte del liquore contenuto nel vaso sia egualmente riscaldata. Così dicesi bagno d'arena, bagno maría ec.

Ceneri clavellate, *Ceneri di Toscana*, *Allume di feccia*, lat. *Cineres clavellati*, *Fæces vini exsiccata*, fr. *Gravelle*, *Cendres gravelées*. Termine usitatissimo appresso i Francesi il quale altro non significa fuorchè tartaro calcinato. I pani di tartaro di botte si calcinano a fuoco di riverbero o nelle fosse all'aperto. I sali volatili si dissipano e resta un sale assai fisso che stringe le ceneri e le rende compatte, ardenti, aperitive e mordenti, perciò esse sono adattate a nettare e sono in uso appresso ai tintori ed agli imbiancatori di telerie. Si è pure esteso questo nome di ceneri clavellate dette anche potassa dal tedesco alle ceneri di quelle botti di quercia ove esse erano venute. Queste novelle ceneri assai simili alle antiche nell' esteriore si sono trovate contenere un sale più piccante e più vitriolico, delle quali si è fatto un commercio fra gli Assiani e gli Olandesi. Questi però avendo dipoi conosciuto che le querce di Moscovia erano d'una qualità superiore alle altre diedero alle lor ceneri la preminenza sopra quelle d'Allemagna. Queste sono quelle ceneri che s'impiegano dagli imbiancatori d'Harlem. Elleno sono assai dure perchè si pestano nelle botti nelle quali si trasportano e bisogna romperle con un maglio per servirsene.

Ceneri turchine, fr. *Cendres bleues*. Si dà questo nome ad una pietra turchina e tenera, granellosa, quasi ridotta in polvere che trovasi nelle miniere di rame in Polonia e in un terreno particolare dell' Alvernia nominato *buy-de mur*. Si macina coll'acqua per renderla più

più fina e se ne fa un grand'uso nella pittura a tempera. Essa forma per lo più quel bel colore turchino e vivace che osservasi nelle decorazioni. Non si può impiegare nella pittura a olio perchè annerisce. Non di rado si trovano delle ceneri turchine che pajono tanto belle quanto l'oltremare, ma si distinguono facilmente col macinarle con un poco d'olio, giacchè non divengono più brune di prima, al contrario dell' oltremare medesimo che di molto s'imbrunisce; inoltre diventano nere al fuoco. Talvolta il loro colore è verdastro e allora si chiamano ceneri verdi. V. *Verde-monte*.

Centaurea minore, *Fiele di terra*, *Biondella*, lat. *Centaureum minus*, *Fel terræ*, *Centaureum minus flore purpureo*, *Gentiana centaurium*, Linn. fr. *Centaurée pétite*. Quest'erba annuale è molto conosciuta presso gli speziali e i contadini per le sue virtù medicinali. Getta uno o più fusti all'altezza di un piede circa, le foglie sono a due a due, piccole, strette, lisce, venate, d'un verde vivace, ma a grandi distanze le une dalle altre, escono dalla radice o nascono sui tronchi, avendo la figura di quelle dell'ipperico, ma più grandi, i rami sortono dalle ale delle foglie, i fiori nascono dalla sommità dei rami in forma di mazzetti d'un bel colore porporino d'un solo pezzo in forma d'imbuto divisi in 5. parti. L'erba non ha quasi odore, ma bensì un sapore amarissimo per cui ha preso il nome di fiele di terra e siccome fu sempre stimata valevole a togliere la febbre viene anche detta caccia febbre. Nasce comunemente nelle terre secche e sabbionose, ne' boschi e ne'monti, fiorisce in giugno e luglio e dà dei fiori somiglianti a quello dei garofoletti per l'aspetto e colore che è però meno carico. Allora si raccoglie per uso della medicina. Ha facoltà corroborante e deostruente, gentilmente astersiva, aperitiva e vulneraria,

ria, onde è buona contro le oppilazioni, ostruzioni del fegato, della milza e l'itterizia, giova alle febbri lunghe, intermittenti, all'artetica, allo scorbuto e a' mali cronici, fortifica lo stomaco, ajuta la digestione, ammazza i vermi, scioglie dolcemente il corpo e ne purga le viscosità e finalmente muove le urine, i mestrui e vale alle emorroidi soppresse. Aggiunta alla china ha curato spesse volte delle febbri le quali non aveano ceduto alla sola china, e ciò nella seguente maniera: prendete china ottima polverizzata oncia 1., di centaurea minore un pugno, mettete il tutto in un boccale di vino bianco e fatelo stare in infusione per lo spazio di 24. ore. Diasene all'ammalato un bicchiere ogni 4. ore e nell'intervallo del male il solito alimento. Per essere di facoltà disoppilativa la centaurea minore conviene assai più, che la china in quelle febbri ove l'infermo non è bastantemente purgato nel principio, vi hanno viscosità nelle prime vie ed ostruzioni nei visceri. L'amarissimo suo sapore assai riscaldante ci deve avvertire a non esser troppo pronti come fanno gli empirici nell'uso di essa in ogni caso senza la riflessione del temperamento o d'altro. Esternamente usata fa eziandio buonissimi effetti. Applicata pesta a guisa d'empiastro sull'ombellico de' fanciulli ne ammazza i vermi. Per la sua qualità astersiva lodasi nelle malattie cutanee, ulceri sordide, ferite fistolose e verminose e contro la scabbia crostosa del capo; il Wedelio coll'empiastro di essa sanò un ulcere fistoloso lasciato per incurabile. Si vanta assai il brodo di piselli cotto con quest'erba per lavanda che uccide anche i pidocchi. La sua polvere pestata col suo odore attrae i pesci ai quali piace l'amaro e gli ubbriaca talmente che vengono presi con facilità dai pescatori. I Sanesi la chiamano biondella perchè la sua decozione fa biondi i capelli alle donne.

Cen-

Centinodio. V. *Poligono*, *Prato*.

Centone. Coperta di varj colori. V. *Cencio*.

Ceppaja. Questa è la parte del ceppo ove sono attaccate le radici.

Ceppo, *Ciocco*. Il piede e la base dell' albero ed il medesimo tagliato per ardere.

Cera, lat. *Cera*, fr. *Cire*. Questo prodotto nei nostri fondi non meno utile del mele è tanto noto che non ha bisogno di definizioni per farlo conoscere. Ognuno sa per altra parte che la cera è opera delle api, che di quella se ne fabricano i favi ove abitare esse, fare i loro covi e riporre le provisioni come già si disse all' articolo *Ape*. Esse la fabricano bianca, ma coll' invecchiare ingiallisce e la più alta del favo vien nera. Questi tre colori però nelle cerarie si riducono con egual facilità al bianco scanidato quando dopo essere stata tutta la massa mescolata insieme si mette nell' officine ad imbiancare. Sonovi però delle cere le quali non s'imbiancano giammai bene e si pretende da taluno, come riferisce il Macquer, che siano quelle le quali sono state formate in apiarj circondati da vigne. Se ciò fosse vero non si potrebbero tenere sciami in tutti i luoghi e paesi ove le vigne sono continue; eppure in tutti questi generalmente la cera viene ottima come osserva anche Scopoli. Forse è una ragione de' vignajuoli che non vogliono o non sanno occuparsi nella cura delle api. Le cere di color giallo vivo sono le più facili a imbiancarsi e sono anche le più trasparenti nello stato di cera greggia; non così le cere vestite di tutt' altro giallo e che nello stesso tempo sono torbide, fra le quali quella di color giallo bianchiccio non solo pare che non sia suscettibile del candore proprio delle parti cerose, ma anzi quanto più oltre si tiene esposta all'azione combinata dell'acqua e dell'aria tanto più si of-

offusca in vece d'imbiancarsi. Ciò significa che in queste cere inferiori vi sono più parti eterogenee che non si è ancora riusciti ad estrarre dalla pura cera coi mezzi ordinarj d'imbiancare e si aspetta qualche nuova scoperta chimica che ce ne suggerisca il migliore, come l'acido marino deflogisticato tentato dal sig. Brugnatelli o altro. Intanto dovendo questo difetto provenire dai pascoli delle api, i fiori dei quali alcuni somministrano alle api pretta cera, altri parti resinose insieme colla vera cera, come avviene anche nel mele che ha il colore e il sapore diverso in forza degli stessi pascoli, non si potrà usar bastanti cautele per collocare gli alveari ove siano buone erbe e piante, e mettervene se vi manchino. V. *Ape, Brugo, Cerinto, Mele, Rosmarino, Timo* ec. Un alveare ben pieno il prim'anno per numeroso che sia non rende che 16. once di cera, ma al capo di due o tre anni benchè non abbia moltiplicati i favi rende due libbre e più di cera. Allorchè il tetro colore della cera è puramente accidentale essa non perde di pregio, perde bensì se il colore provenga dalla cattiva qualità della materia che rende il mal colore aderente. La cera si squaglia al fuoco e nel freddo s'indura sino a rendersi stritolabile. Ciò che resta nel sacchetto dopo espressane la cera si chiama feccia della cera. Questa viene adoperata dai maliscalchi intorno ai cavalli. Alla poca quantità di cera che si raccoglie in Italia conviene supplire colla forestiera che viene in gran copia dalla Barbaria, dal Levante, dall' Ungheria, dalla Polonia e specialmente dai paesi settentrionali dell'Europa ove le api si trovano moltiplicatissime. Per questo capo di tanto consumo havvi una grande esportazione di denaro, il che deve impegnare la nostra nazione a moltiplicare le api e a badare seriamente a questo ramo utilissimo dell' agricoltura.

Co-

Come si purghi la cera. Si purga dal mele lasciandolo sgocciolare dolcemente dai favi in un vaso ben netto. Questo è il migliore e si chiama mele vergine, quindi si mette il favo già vuoto per metà in sacchetti i quali sotto il torchio si spremono. V. *Mele*. Entro il sacchetto resta la cera. Questa da alcuni si esibisce stritolata in piccoli pezzetti alle api le quali l'asciugano, altri poi la mettono a bollire in una caldaja con molt' acqua. La cera squagliasi e viene a galla ed il rimanente del mele e delle fecce o va a fondo o si disperde nell'acqua. Questa serve per dare odore al tabacco, come all' albanía melata ec. e chiamasi melazzo. Si raccoglie poscia la cera e si mette in tanti pani per via di certe forme fatte a tal effetto avendola prima passata sotto il torchio in un sacchetto per privarla di tutti i corpi stranieri. La cera di Barbaria molte volte è adulterata per la mescolanza di grasso, di butiro o di resina. I compratori s'accorgono dell'inganno masticandola. Il gusto e la poca tenacità fa conoscere il grasso ed il butiro, la troppa tenacità è argomento della trementina mescolatavi; l'odore, il sapore ed il colore della cera fanno agevolmente conoscere e la provincia d'onde viene la cera e la di lei qualità. Il gialliccio come si disse è segno che la cera in pane è inferiore, ma per altra parte nulla di male più dice un color bianco sporco della cera la quale sia stata molto tempo esposta all'aria. I falegnami di sottile e gli intagliatori usano la cera gialla per dar il lustro ai loro lavori nuovi ed anche ai vecchi per rinnovarvi il lustro e turarvi i buchi delle tarle, e chi ha cura di nettare i pavimenti di legno di tanto in tanto con cera gialla o vergine li fa spiccar di più. I sigilli di cancelleria si imprimono in cera vergine acciò sieno più difficili a falsificarsi. Si fanno con questa cerini e candele che servo-

vono alle chiese in certi tempi dell'anno, ceroti, mastici ec. Nel comprare i pani di cera vergine si badi che il furbo contadino spesso vi mette in mezzo un piatto o altra cosa piana e pesante per farne crescere il peso e la materia. Si rompano in sua presenza o si traforino. Il furbo trovatosi sorpreso una o due volte non vi tornerà più.

Come s'imbianchi la cera. Cominciasi l'operazione col romperla in piccoli frantumi acciò meno di calore vi abbisogni per fonderla, si mette poscia in una caldaja che sia bene stagnata acciò la cera non pigli del verderame: ogni cento libbre di cera si aggiungano 5. pinte d'acqua, dolcemente si faccia squagliare il tutto. Se le cere siano troppo secche o per essere state troppo cotte o per altra cagione s'ammorbidiscono con alquanto di grasso di montone proporzionato all' aridità della cera. Questo bisogno però talora serve di pretesto alla cupidigia dei fabricatori i quali colla troppa mescolanza del grasso rendono la cera cattiva, di minor durata e di un lume più oscuro oltre il cattivo odore che sparge. Sono però poste a minor prezzo per comodo dei compratori. Le cere così adulterate sono ancora meno spregievoli quando sono mescolate con grasso ben sodo come quello dei rognoni, del montone o del becco. Fondendosi la cera si va rimescolando con una spatola di legno fino a tanto che sia fusa ad un segno che non si può determinare se non per l'esperienza e per l'uso, s'apre poi una chiavetta e si fa colare la cera e l'acqua in un vaso di rame, dal quale si passa la cera separata dall' acqua in un vaso di figura a piacere, ma col fondo bucato come un vaglio, d'onde esce la cera in forma di vermicelli, i quali ricevuti sulla superficie di un cilindro che mano mano viene umettato dall' acqua nella quale si rivolge dentro ad una vasca o tino si condensano e si sten-

stendono come tante fettucie o nastri le quali galleggiano sull'acqua. La rotazione continua del cilindro porta via questi nastri a misura che si formano e li distribuisce nella capacità del tino in cui sarà una profondità d'acqua a proporzione almeno di 3. in 4. palmi. Se questo lavoro si faccia più in piccolo e in sito ristretto si prende la cera squagliata nel primo vaso mano mano con un vaso di latta quasi a forma d'una scarpa con un manico à traverso e si getta nell' altro vaso bislungo posto in un piano un poco inclinato e con una fila di buchetti nella parte che sporge e resta a perpendicolo un poco lateralmente al cilindro secondo la sua lunghezza, e girasi questo piuttosto velocemente affinchè la cera non attacchi una fettucia sull' altra. La cera così ridotta in una estensione quasi priva di profondità presentando molte faccie all' aria viva presto acquista un colore bianco. Quanto più questi nastri sono sottili, tanto meno resistono all' azione del sole che li fa agevolmente piegare e ridursi in massa, tanto più poi se elleno sieno cere mescolate con grasso ec. Allorchè tutta la cera che si vuol imbiancare è disposta in tal modo si trasferisce sopra grandi tavole o graticci coperti di tela grossa di canapa che vengono sostenuti orizontalmente o un poco inclinati verso il sole a un piede e mezzo circa al di sopra della terra in un luogo che possa ricevere senza alcun ostacolo l'azione dell' aria, della rugiada e del sole: i nastri non devono essere sopra queste tavole più alti di 1. pollice e mezzo e si ha cura di dimenarli di tempo in tempo per presentare successivamente tutta la loro superficie all' azione dell' aria. Se il tempo e la situazione del luogo è favorevole, il colore di questa cera trovasi già smontato di molto nello spazio di alcuni giorni. Si fa struggere e si riduce in nastri per la seconda volta per rinno-

novarne la superficie, si espone di nuovo all'azione dell'aria e si replica questa manipolazione fintanto che la cera sia divenuta perfettamente bianca, dopo di che si liquefà per l'ultima volta per ridurla in pasta o per farne delle candele.

Come si facciano le candele di cera. Si prendono più o meno fila di filo, ma meglio di bambagia, a proporzione della grossezza delle candele che si vogliono fare. Raddoppiate si attaccano per il fondo a un chiodo così che vi resta il cappio anche dopo fatte, ivi si torcono leggermente e tagliate all'opportuna lunghezza se ne lega una dozzina per il collo a distanze uguali intorno a un cerchio di ferro o una tavola con chiodi intorno sospesa direttamente con una corda che possa alzarsi e abbassarsi sopra un gran bacino o caldaja di rame stagnato e pieno di cera liquefatta. Una cucchiaja grande della forma della sudetta piena di cera si versa adagio per inclinazione sulle sommità degli stoppini una dopo l'altra sicchè scorrendo giù tutto lo stoppino se ne copre, il soprapiù ritornando nel caldajo sottoposto dove tiensi calda e liquefatta la cera con una massa di carboni sotto. Così proseguesi a versare la cera finchè la candela è arrivata alla grossezza destinata, sempre osservando che li tre primi strati o suoli si versino alla cima dello stoppino, il 4. strato all' altezza di tre quarti, il 5. a uno e mezzo ed il 6. a un quarto, col qual mezzo la candela arriva alla sua forma piramidale. Le candele allora si depongono e mettono in disparte l'una dall' altra su di un letto di piuma fra due lenzuola bianche o uno piegato in due per conservare il loro calore e tenere la cera morbida. Quindi si tolgono e si rotolano ad una ad una sopra una tavola eguale, liscia e ben pulita, per lo più di noce, con un lungo istrumento quadrato di busso, liscio sotto, ugua-

uguale o un poco convesso. Rotolata ed uguagliata così la candela, le si taglia l'estremità e vi si fa un buco, poi si mette un poco all'aria o al sole ove giuochi l'aria per assodarla. Per impedire che la cera non si attacchi agli stromenti, questi s'inumidiscono con acqua. I cerini lunghi o candele tirate alla maniera di fil di metallo si fanno mediante due grandi rotoli o cilindri di legno tirati per un manico, che volgendosi indietro e innanzi diverse volte passano lo stoppino per la cera liquefatta contenuta in un bacino di ottone e nel medesimo tempo per li buchi d'un istrumento simile alla trafila per tirare il fil di metallo attaccato ad un lato del bacino, di maniera che a poco a poco la candela acquista quella mole o massa che si desidera secondo li diversi buchi o fori dell' istrumento per cui passa. Con questo metodo se ne possono tirare alla lunghezza di molte canne via via scorrendo a dilungo e involgendo la candeletta. La cera e le candele di Venezia sono le migliori del mondo. Le acque salse in mezzo a cui sta piantata quella maravigliosa capitale e la poca polvere che vi regna contribuiscono alla maggior imbiancazione della cera. Vi si eseguiscono eziandio dei lavori di cerino che imitano sì perfettamente animali, fiori, frutta ed ogni genere di utensile che l'occhio ne resta ingannato, e colpito lo spirito da maraviglia. In Foligno si fabricano le candele migliori che in altre parti dello Stato Ecclesiastico e di là si fanno venire per Roma.

Candele di cera economiche. A comodo de' sagrestani i quali desiderano fare un ornato di cere agli altari con poca spesa io debbo suggerire che si procuri per economia di fare le candele assai grosse ed i lucignoli fuori di proporzione più piccoli: fanno queste cere coll' ardere una fossetta attorno allo stoppino la quale si può riempire con cera vecchia e con frantumi o sco-

lature, e queste pure possono farsi interiormente di cera più grossolana e ricoprirsi poscia con cera di Venezia. Ho veduti eziandio alcuni che ricoprono una candela di legno con cera bianca di Venezia e sulla cima mettono un bussolo di latta che riempiono d'olio. Avvertasi però che con quest' ultime sole candele non si può celebrar Messa od esporre il Sacramento non essendo queste che lampadi in forma di candele. V. *Spegnilume.*

Per aumentare la cera bianca. Mettete sul fuoco in una caldaja acqua comune e trementina: essendo calda l'acqua lavate con quella la trementina fino a tanto che sia divenuta bianchissima. Versate allora la prima acqua e metetegliene dell' altra, facendo bollire la trementina fino che sia dura. Aggiungetevi prima che bolla ogni quintale di trementina due libbre di allume polverizzato sottile. Togliete l'acqua, fate fondere la trementina con due terzi di cera bianca e fatene candele. La cera sarà più bella, migliore e più trasparente.

La cera più bella e più bianca passato l'anno perde il suo colore, ma serve egualmente della nuova. Allor quando s'accende una candela di cera con una di sego avvertite di non lasciarle toccare l'una con l'altra. Se una gocciola di sego cada o sul lucignolo o in quel fossetto che ei fa ardendo, la candela di cera sempre manderà il tristo odore del sego. Per conoscere se la cera sia pura o mescolata con grasso se ne faccia cadere una goccia sovra di un drappo. Si versi sopra quella alquanto di spirito di vino e si stropicci la stofa: la cera pura allora si staccherà totalmente senza che vi resti alcun segnale svanito lo spirito di vino. Così si levano le macchie di cera dai drappi. V. *Macchia*.

Cera per le botteglie. Prendete due once di cera bianca ed un' oncia e mezzo di pane ben trito, mescolate il tutto insieme e mettetelo sul turacciolo che deve es-

essere tagliato rasente la bottèglia. V. *Turacciolo*, *Conservare*. La cera è anche un ingrediente negli empiastri, nei cerati o ceroti che appunto ne traggono il nome, e in diverse mantechiglie e unguenti per la pelle. Se ne formano gli *Agnus Dei*, dei bambini ed altre figure e varie cose. Il butiro o olio di cera è un eccellente rimedio per le fessure o capezzoli delle mammelle, come anche per li tumori cagionati dal gelo nelle mani e nei piedi. Non dalle api sole si cava la cera, ma anche da varie piante. V. *Ceriere*.

Cera per coprire gl' innesti. Vedi *Innestare*.

Cera da modellare per gli scultori. Essa è composta di cera gialla, trementina, olio d'ulivo, lardo, butiro fresco, terra rossa ec.

Cera per dipingere. V. *Dipingere*.

Cera di Spagna, *Cera lacca*, fr. *Cire a cacheter*. Questa è una composizione che serve a sigillare le lettere ec. Noi accenneremo le varie maniere di farla, rimettendo all' esperienza e alle viste di maggior utile lo scegliere la migliore.

Maniere di fare la cera di Spagna. 1. Prendete gomma lacca mezz' oncia, trementina 2. grossi, colofonia 2. grossi, cinabro 1. dramma, minio 1. dramma, fate fondere a un fuoco dolce in un vaso ben mondo la gomma lacca e la colofonia; allora vi si unisca la trementina, poi il cinabro e il minio a poco a poco, tritate il tutto con diligenza e fatene bastoni. 2. Prendete di gomma lacca 6. grossi, di trementina o di colofonia di ciascuna 2. grossi, di cinabro e di minio di ciascuno una mezza dramma e finite come sopra. 3. Prendete gomma lacca una mezz' oncia, di colofonia e trementina di Venezia di ciascuna una dramma, di cinabro una mezza dramma. 4. Prendete di gomma lacca un quarterone, di gomma animè 2. once, di cina-

bro 1. oncia, di guttigomma mezz' oncia. Cominciate dal macinare insieme le due ultime sostanze, poi finite come sopra. 5. Prendete di colofonia 2. once, di gomma lacca 4. once, di pece-resina 1. oncia e mezzo, di cinabro a piacere. 6. Prendete di mastice 1. oncia, di solfo puro e di trementina di ciascuno 2. grossi, di belzuino 2. grossi, di cinabro a piacere. Fate fondere la trementina, aggiungetevi il solfo polverizzato, macinate e mescolate insieme esattamente il mastice, il belzuino e il cinabro, gettate a poco a poco questa seconda mistura nella prima; quando saranno ben fuse e incorporate mettetele in bastoni. 6. Prendete gomma lacca mezz' oncia, di colofonia 1. dramma, macinatele insieme, aggiugnetevi una quantità conveniente di cinabro, innaffiate la mistura con dello spirito di vino ben rettificato; la gomma lacca si scioglierà in parte; mettete il tutto sopra un fuoco moderato, fate prender fuoco allo spirito di vino, mescolate bene la mistura finchè lo spirito di vino sia interamente consumato; fatene bastoni badando d'aggiugnervi un poco di muschio se volete che la cera sia odorosa. 7. Prendete cinabro circa 2. grossi, bianco di Troja ossia bianco santo, che è una specie di biacca, 1. oncia, sangue di drago 2. grossi, belzuino mezzo grosso ed un mezzo quarterone di resina. Si fà per la prima fonder la resina in una scodella di terra, poi metterete il bianco di Troja bene setacciato ed il sangue di drago spolverizzato e passato allo staccio e gomma lacca senza passarla. Metterete il tutto sopra un fornello acceso, aggiungetevi il cinabro e mescolate. 8. Prendete mezza libbra di gomma lacca e un quarterone di mastice, polverizzate ciascuna cosa a parte. Mettete un piatto di terra verniciata sopra uno scaldino con poco fuoco. Nel piatto mettete 4. once di resina in polvere, 2. once di trementina, ma-

macinate con olio di spigo: aggiungetevi mezza libbra di bianco di Spagna pistato, rimescolate il tutto sul fuoco. Nel ritirare il piatto dal fuoco metterete in quello cinabro ben pisto e rimescolarete il tutto e ne farete i bastoni come sopra. 9. Prendete gomma lacca 2. once, di mastice 1. oncia, di sandraca, gomma elemi ciascuna oncia 1. e mezzo, resina 1. grosso e mezzo, trementina di Venezia 1. oncia, radica di brionia 3. grossi e tanto di cinabro che basti per arrossir la composizione: mettete il tutto in polvere ben sottile e meschierete il tutto colla resina e trementina e stenderete tutto in pasta al fuoco per farne bastoni. 10. Prendete gomma lacca in grana della migliore lib. 1., resina purificata once 4., cinabro e biacca a discrezione, macinate il tutto sul marmo. Fondete la resina, aggiungetevi la lacca, poscia il cinabro ed il bianco per dar colore.

Per formare i bastoni. Bisognerà provedersi di una lastra di marmo ben levigata e di uno stromento come quello da rotondare le candele di cera descritto all' articolo *Cera*, anch' esso ben liscio; o piuttosto si prenda una tavola quadrata incavata nel suo mezzo: si coprirà questo incavo con una lastra di ferro ovvero di rame ben levigata; si terrà sotto questa lastra del fuoco acceso e quando essa avrà acquistato un calore conveniente s'innaffierà con olio d'ulivo, vi si porterà la materia della cera di Spagna già preparata dimodochè non s'abbia a far altro che a farne bastoni ben uguali e ben lisci o vogliansi far rotondi o schiacciati, il che si eseguirà rotolando una porzione di materia col detto brunitojo di legno o colle mani sopra la lastra calda finchè sia stesa e ridotta alla grossezza del bastone che si desidera. Quanto più sarà impastata e lavorata su questa lastra tanto maggiormente si renderà compatta e miglio-

gliore. Altri usano una lastra di cristallo invece del marmo o del rame e riducono la materia in bastoni colle mani. Per brevità altri gettano la composizione entro forme di latta di quella grossezza e forma che vogliono come nelle candele di sego, e i bastoni sortono fatti e puliti: se vi restano delle bolle e dei vacui come pur troppo succede,alcuni fanno una vernice con 1. grosso di cinabro e 1. oncia di resina, fanno fondere il tutto e con una piuma passano sopra il bastone che poi si fa scaldare esponendolo ad un fuoco moderato sopra uno scaldino o fornello per farlo diventar lucido, e così viene praticato anche negli altri modi surriferiti. Se vogliansi dare altri colori alla cera di Spagna si farà così.

Cera di Spagna verde. Prendete della gomma lacca e colofonia di ciascuna mezz'oncia, di trementina 1. dramma, di verderame polverizzato 3. dramme. Ovvero pigliate di cera vergine gialla 4. parti, di sandraca e ambra di ciascuna 2. parti, di lapis rosso 1. mezza parte, di borrace 1. ottava, di verderame 3. parti. Bisogna polverizzar bene tutte queste sostanze, s'impastano e formansene i bastoni come sopra.

Cera di Spagna color giallo d'oro. Pigliate di peceresina bianca 2. once, di mastice e sandraca di ciascuno 1. oncia, d'ambra 1. mezz'oncia, di guttigomma 2. grossi e operate come sopra. Se invece di mastice e di sandraca si prenda gomma lacca e si ometta la guttigomma si otterrà una cera bruna nella quale potrà mescolarsi della polvere d'oro.

Cera di Spagna di color nero. Prendete una delle composizioni precedenti e sostituite sia al verderame, sia al cinabro il nero da stampatore.

Cera di Spagna di color azzurro. Si prendano 2. once di cera lacca chiara, ugual dose di trementina ed 1. on-

oncia di azzurro ossia turchino montano finissimo il quale prima sia stato macinato con 1. oncia di talco abbruciato. Si fa fondere al fuoco la cera lacca e la trementina, si mescola la polvere e quando il tutto è perfettamente unito insieme si riduce in bastoni. Per purificare la resina o trementina, Vedi *Resina*. In generale la bontà della cera di Spagna dipende dalla scielta della lacca. La migliore è la più fragile o friabile, la più trasparente è quella che ha meno macchie brune o nere. La cera di Spagna della Trappa in Toscana, di Pesaro in Romagna e di Benedetto Bignetti in Milano sono le più singolari. V. *Lacca*.

Cera lacca. V. sopra *Cera di Spagna*.

Cerambice odoroso. V. *Verme*.

Cerasa. V. *Ciliegia*.

Cerbotana. Bastone lungo 3. o 4. braccia, forato di dentro da una parte all' altra a guisa di canna per la quale a forza di fiato si spigne fuori colla bocca una palla di terra ed è strumento da tirare agli uccelli, come merli, tordi ec. V. *Uccellare*, *sez.* 2.

Cercella. V. *Sarcella*.

Cerconcello, *o Sergoncello*. V. *Nasturzio*.

Cercone. Si dice del vino guasto che noi diremmo rivoltato. I distillatori dal vino cercone cavano più acquavite che dal vino buono.

Cereali semi. Sono appresso i botanici quelli che servono a far pane, tali sono il formento, l'orzo, il miglio, il gran turco e simili. Vedi ai loro articoli e *Vegetazione delle piante cereali*.

Cereo spinoso, *Cereo Peruviano*, *o Torcia del Perù*, *Pitajo*, *e Pitajá*, lat. *Cereus Peruvianus*, *Cactus Peruvianus*, Linn. fr. *Cierge épineux*, *Cierge du Pérou*, *Flambeau du Pérou*. E' questa una pianta originaria del Perù, della California e altre parti d'America,

di cui si annoverano fino a 13. specie. E' notabile per la sua altezza e per la sua forma singolare, particolarità che le conciliano gli sguardi d'ognuno che entri in giardini botanici; comecchè pochissimi sieno quelli che di tal pianta proveduti non si trovino. Essa è armata di lunghi spini a modo di stella, la sua corteccia è di un bel color verde, tènera, liscia e copre una sostanza carnosa biancastra, piena di un sugo viscido nel mezzo della quale trovasi un corpo legnoso d'alquante linee di grossezza, duro quanto è quello di quercia. Il fiore è senza odore, composto d'una trentina di petali o foglie, lunghi circa 2. pollici tinteggiati di color purpureo, chiaro nella loro estremità. A questo fiore succede un frutto simile ad una pera selvatica il quale nei nostri paesi non matura; ma se maturasse sarebbe di un gratissimo odore. Si moltiplica di butti come l'opunzia ossia fico d'India. Si taglia uno di questi tronchi e si lascia in luogo secco 15. giorni o tre settimane per consolidar la ferita, si pianta in giugno e luglio e piglia facilmente radice e da un anno all' altro prende circa un piede e mezzo di accrescimento. E' cosa prodigiosa come una pianta sì lunga, sì grossa e sì carnosa stia in piedi e mantengasi con sì poche radici ed in terra così scarsa. Di tante specie di cerei che ne rapportano gli autori noi ci contenteremo di tre. Uno si è il cereo triangolare ascendente, ammirabile per la sua altezza; ha fiori bellissimi i quali di rado durano più d'una notte. Il secondo è il cereo minore articolato stimabile per la soavità del suo frutto, il terzo è il cereo minimo, poligono, articolato. Quest' ultimo chiamasi ancora coda di sorcio. Una pianta di queste ultime di quattr' anni ben conservata è uno spettacolo gratissimo in un giardino. Io suppongo che si tenga in un vaso grande per non averla a trapiantare. Si forma ad

ad essa un pergolato a foggia di ventaglio al quale attaccansi tutti i tronchi dopo averne tagliato il superfluo. Questi tronchi grossi quanto un dito sono già riguardevoli per il bel verde che li adorna, ma sono nel pieno di sua bellezza allor quando i fiori d'una bella forma e di un vago color di rosa succedendosi per due mesi l'uno l'altro li rendono vistosissimi. Ecco in qual maniera coltivasi. Nulla v'è di più agevole che il propagare il cereo. Mentre si accomoda la spalliera si conservano i tronchetti tagliati che messi in terra sono altrettante piante; il cereo così potato rigermoglia dal piede, con che crescono nuove pianticelle più del vostro bisogno. Usasi con esse la diligenza succennata di lasciarle rimarginar la ferita col riposo di qualche settimana. Piantinsi all' ombra in una terra che fra poco accennerò, nè s' adacquino che di rado e ben poco. Nemici sono i cerei della tramontana, del gelo, della pioggia e della eccessiva siccità. Crescendo questi sulle aride roccie del Perù ognuno avrebbe creduto conformarsi al genio della pianta con piantarla in un vaso con calcinacci e sabbia, ma la sperienza ha mostrato che in questo mescuglio deve aggiungersi anche una dose di buona terra. In febbrajo cominciansi a movere, in marzo si vedono i bottoni di un vivace color di fuoco, in aprile e maggio producono una prodigiosa abbondanza di fiori.

Cerfoglio, lat. *Cerefolium*, *Chaerephyllum*, *Scandix cerefolium*, Linn. fr. *Cerfeuil*. Erba ortense assai nota e della quale fassi molt' uso per dar sapore alle insalate ed ai brodi che rende graditi al gusto e allo stomaco. E' aperitiva, rinfrescante e conviene nelle malattie croniche non che in quelle della pelle, nello scorbuto e per purificare il sangue, ma siccome le sue parti sono sottili non deesi far bollire lungamente. Si se-

semina in tutti i mesi per averne sempre. Le sue foglie sono simili a quelle della cicuta e del prezzemolo, ma più piccole, d'un rosso chiaro, attaccate a code villose, d'un sapore alquanto acre, aromatico, piacevole, d'un odore d'erba, sottile e dolce.

Cerfoglio odoroso, o muschiato, Myrrhis major, vel cicutaria odorata, C. Bauh. *Scandix odorata*, Linn. fr. *Cerfeuil odorant, ou musqué*. Questa specie di cerfoglio ha la radice lunga, grossa, bianca, molle, d'un sapore dolce aromatico e quasi simile a quello dell'anisi. Il tronco è spesso, vuoto, scanalato, un poco vellutato, ramoso e alto 2. in 3. piedi. Le sue foglie sono assai grandi, larghe, molli, tre volte alate, leggermente vellutate, sovente marcate di macchie bianche e con fogliette ovali puntute, incise e dentate. I fiori sono bianchi e a ombrella mediocre posti alla sommità della pianta. Producono dei semi lisci, lunghi 4. in 5. linee, profondamente scanalati e d'un color bruno o nericcio. Questa pianta cresce nei prati e si coltiva anche negli orti. Tutta la pianta ha un odore piacevole che sa d'anisi e si mangia come la specie precedente.

Ceriere, o Albero della cera, *Myrica cerifera*, Linn. fr. *Arbre de cire, Cerier*. Questa pianta o arbusto acquatico è della specie degli umili tamarischi. Cresce in cespuglio, nè s'alza più di 12. piedi. La foglia ha circa due pollici e mezzo di lunghezza ed è acuta nella sua estremità. Du-Hamel in una controversia, che ha col dottor Page sulla forma delle foglie del ceriere ci assicura avere le foglie similissime al rododafne che è il nostro leandro o lauro rosa. Queste foglie schiacciate o abbruciate rendono un odore aromatico. I fiori sono piccoli e rossigni. Alcune piante o rami hanno fiori maschi col frutto, altri individui producono soli fiori femmi-

nini infecondi in sè, ma apportatori della fecondità agli altri. I frutti sono uniti in mazzo, congiunti ad un pedicolo o coda comune, onde rassomigliano ad un grappolo; ognuno di questi frutti è una coccola presso a poco come un ginepro: nell'interiore havvi un nocciuolo chiuso in un guscio il quale è inviluppato in una specie di cera o in una resina che s'approssima alla cera. Abbondantissimi sono questi frutti sovra ogni cesto e tanto più sono facili a cogliersi quanto il legno è pieghevolissimo. Di questa pianta havvene due specie assai curiose. Una cresce alla Luigiana e l'altra più piccola alla Carolina e nell'Acadia. Nascene anche nel Canadà, ove chiamasi lauro selvatico. Questi arboscelli benchè acquatici s'avvezzano a vegetare anche nei luoghi secchi sotto il coperto degli alberi come manco esposti al sole, nei paesi caldi come nei freddi, benchè nei climi caldi vengano o crescano meglio. Nel paese nativo crescono di propagini, ed in Francia e fino negli Svizzeri sono venuti a maraviglia dai semi portati di colà. Il seme però non nasce che dopo un anno coll' ajuto del letto caldo che ne acceleri la germinazione. Nate che sieno le piante si trapiantano in un terreno umido dove resistono al più rigido delle invernate. In Inghilterra non sono rare, e nonostante il freddo si caricano di fiori e di frutti dei quali i rondoni sono assai ghiotti, il che fa che di 30. libbre di seme che render dovrebbe un cesto non ne renda che 7. o 8. Dobbiamo all' Emo sig. Card. Giuseppe Doria l'introduzione in Roma della specie piccola di questa pianta e la descrizione di essa ai sigg. abb. Gilii e Xuarez. Cresce questa in un arboscello di mediocre altezza e grossezza il cui tronco è piuttosto tenero, di color ferrigno e punteggiato di biancastro. Tra le foglie dei rami, le quali si veggono tinte di un verde alquanto oscuro, spun-

spuntano certe gemme florifere che a poco a poco crescendo apprestano un amento gialliccio che è un gruppo di fiorellini i quali hanno 4. stami e un calice quadrifido che rendono assai venusta la pianta. Le foglie quantunque dal Linneo vengano rappresentate quasi serrate, non è però questo un carattere costante di esse, poichè si trovano nell'arboscello dei rami interi carichi di foglie che non hanno alcuna dentellatura e possono a ragione nominarsi lisce ed integerrime, alcune altre sono soltanto subserrate nella loro estremità superiore, onde possono stare benissimo in confronto di quelle del mirto, e per questo motivo Catesby lo disse *Myrtus Brabanticæ similis Carolinensis*. Compita che sia la florescenza cominciano i rami a coprirsi di certi punti resinosi dai quali si veggono provenire nei mesi d'agosto e settembre dei bellissimi gruppi di frutta consistenti in moltissime bacche della grandezza dei corlandoli spruzzate di tanti punti che sembrano grani d'arena. Il colore di queste bacche tende al perlino, hanno qualche viscosità nella loro esterna superficie che perciò distaccandole dai rami sembra che si attacchino alle mani specialmente se sono calde. Non si rende tanto difficile la cultura di questa pianta, anzi pare che qualunque terreno sia adattato per il suo incremento. L'utile maggiore che si ricava da quest' albero si è la cera che è una materia media tra il sego e la cera sì per la sua consistenza che per le sue proprietà. Otto libbre di coccole rendono 1. libbra di cera. Tolta la cera superficiale il frutto vedesi come inverniciato di una bella lacca la quale nell'acqua calda non si discioglie, ma tinge lo spirito di vino. Chi sa che col tempo questa scoperta non arrechi qualche utile alla pittura ed ai tintori?

Metodo di cavare la cera dalle coccole del ceriere.

Bol-

Bollendo nell'acqua le coccole sovranuota un liquore, grasso il quale si fissa e si raccoglie con una mestolina. Prima che si raffreddi si levano le bacche o coccole ed i picciuoli con una schiumarola. La cera è verdastra, ma s'imbianca più presto della cera usuale. Le candele fatte con questa cera fanno un lume melanconico e triste. Si è perfezionato il metodo e si è riuscito a rendere questa cera bianca o gialliccia sul fatto. Si mettono le bacche colle loro code e picciuoli in una caldaja e si coprono d'acqua bollente, dopo pochi minuti si mette quest'acqua in un barile o altro vaso ove la cera viene a galla e si coagula raffreddandosi. Questa cera è la più perfetta. Rimettendo acqua sulle bacche si cava il rimanente della cera che resta assai verde. Se a questa cera secondaria e verde aggiungasi un terzo di sego e questa composizione gettisi in una caldaja d'acqua calda e quasi bollente a capo di 20. minuti si è fatta una mistura della quale componendosi candele fanno un bel lume e durano il doppio. La prova è di Du-Hamel. Gli sgoccioli di questa cera, senza sego però, non macchiano i panni più di quello che farebbe il fango e nettansi alla maniera medesima. Per farne candele devesi la cera purificare con una estrema diligenza facendola squagliare a bagno maría, perchè a fuoco nudo ingiallirebbe troppo; si cola nelle forme passandola per pannolino ben fino. Quanto più la cera è impura tanto fa lume più oscuro. Cavata la candela dalle forme si appende acciò pigliando aria da ogni parte perfettamente s'imbianchi. Così semplici senza altra mistura si consumano meno prontamente del sego essendo meno soggette a scolare, e toccate colle mani non le imbrattano come fa quello e non hanno odore dispiacevole ardendo ed estinguendosi. L'acqua che ha servito per disciogliere questa cera prende il carattere di astrin-

astringente e si pretende che facendosi in essa stemperare del sego questo acquisti quasi la consistenza della cera. Se questa pianta si propagasse più generalmente come suggerisce Du-Hamel, adattandola con qualche attenzione a tanti luoghi incolti e pieni di produzioni totalmente inutili, non solo si avrebbe il vantaggio non indifferente della cera per le candele, ma forse giovverebbe alle api nostrali onde estrarne il sugo in maggior abbondanza per li loro favi. Un altro uso economico ci apporterebbero queste bacche ed è quello di tingere le lane di color giallo e di potersene fare un sapone eccellente. Alla Cina cresce un altr' albero assai raro nominato *Pe-la-chu*, che vale a dire albero della cera, il quale nella provincia di Hu-quang cresce all' altezza del castagno. Su quest' albero s'annidano certi insetti i quali fanno dei favi o strisce di cera molto più piccioli di quelli delle api. Questa cera è dura e risplendente, ma squammosa. Anche da altri vermi si ricava della cera; facendoli bollire nell' acqua vi sopranuota un liquore grasso e candido e questo è la cera bianca della Cina.

Cerinto, lat. *Cerinthus*, fr. *Cerinthe*, *Melinet*. Questa pianta è una specie di cinoglossa maggiore di montagna e partecipa anche della natura della borragine, del sinfito e altre simili piante come il suo portamento dà apertamente a conoscere: La sua radice è bianca; i tronchi alti circa un piede e mezzo, succolenti, corredati d'un gran numero di foglie bislunghe, lisce e carnose, d'un color piombino ed asperse di macchie bianche d'ogni grandezza; l'estremità dei rami caricasi di fiori diversificati di giallo, rosso e purpureo, molto ricercati dalle api che vi trovano buona messe di cera, perciò se ne dovrebbero seminare a bella posta nei contorni degli apiarj. Fiorisce in aprile e maggio ed è pianta il più delle volte annuale. *Cer-*

Cerreto. Luogo piantato di cerri che dicesi dai Fiorentini ancora cerbaja.

Cerro, lat. *Cerrus*, *Quercus cerris*, Linn. fr. *Cerre*, *Chêne-cerre*. Questa è una specie di quercia, più piccola della vera, col tronco più tortuoso, sovente vuoto, colla corteccia come quella dell' ellera, le ghiande sono più piccole e più infossate nel loro castone o calice. La scorza si usa unitamente alla vallonia per conciare i cuoj e dar loro elasticità e consistenza, il legno si usa presso a poco come quello della quercia. E' pianta indigena e comune nella Carniola e nell' Italia. V. *Ghianda*, *Quercia*.

Cervellato. Questo è un composto di varie droghe che mescolate con carne di porco serve per condimento delle vivande, principalmente delle minestre. In Milano o siano gli stromenti adattati per farlo o sia la perizia di manipolarlo o sia l'aria, è di una perfezione impareggiabile. Le ricette che corrono per le mani dei forestieri sono mutilate ed imperfette, anzi quelle che troviamo nei libri equivocando sul nome di cervellato ci esibiscono le ricette del salciccione. Stimo far cosa grata ai forestieri che la bramano con scriverla qui sotto per servirsene allor quando non abbiano o corrispondenza od occasione di provedersene in Milano. Piglia del grasso vicino al lardo lib. 6., tritalo e pestalo come unguento, formaggio lodigiano ossia parmigiano grattato sottilmente, del migliore che possa aversi lib. 1., sale once 4., garofolo, noce moscata e pepe, in tutto once 3., acqua muschiata, cioè ove abbia bollito un po di droga, boccale 1.; mescolate bene il tutto ed impastatelo dimenandolo spesso e bene. Quindi mettete il tutto in un budello ingiallito col zafferano ed avrete cervellato ottimo. Aggiungono alcuni qualche poco d'uva passolina.

Cer-

Cervo, lat. *Cervus*, fr. *Cerf*. Animale notissimo quadrupede che vive nelle foreste. Il suo pelo morbido a toccarsi è falbo, cioè di un colore giallo-rossigno, fuorchè sotto il ventre ove scorgesi alquanto bianchiccio, il collo lungo, coda corta, gambe sottili, piede bifido, testa lunga e nei maschi fornita di lunghissime corna e ramose a proporzione dell' età e che mutansi ogni anno, sono la descrizione di questo animale. Il suo vitto sono germogli e scorze d'alberi, frutti, erba e fieno. Lasciamo agli scrittori delle cose naturali le più minute descrizioni di questo animale. Lasciamo pur anche a penne più grandi il descriverne la caccia divertimento non da economo, ma da principe. Lasciamo che i gran signori mantengano i parchi dei cervi e cerchino altrove le regole per costruirli ed i metodi per guarire le infermità di questi; noi ai quali basta in vece di lusingare il lusso dei grandi di promovere l'utile degli economi ci restringeremo a scriverne soltanto gli usi e nella tavola e nella casa. Il cerbiatto o cervo giovine ci dà nella sua carne un alimento tenero, saporito e di facile digestione, quella della cerva non è cattiva; al contrario il cervo vecchio è ingrato per il tetro odore che non mai abbastanza gli si toglie: alcuni ghiotti ne mangiano fritte le corna quando sono ancora carnose dopo la muta annua; il loro gusto ed il loro odore s'approssima a quello dei funghi. La pelle del cervo preparata fa un cuojo morbido e che non finisce mai. Una giubba od un pajo di calzoni di questa pelle durano la vita d'un uomo. Il pelo serve ai sellai per borra, le sue corna ai coltellinai per farne manichi di coltello. Queste abbondano in sale volatile e sono un eccellente alessifarmaco; ridotte in polvere sono adattate ad arrestare il corso del ventre, le dissenterie e le emorragie. Si usa tal polvere nelle tisane per sudare,

ma

il volgo e i campagnuoli fanno male a metterla nelle loro tisane per malati di primo aspetto, poichè se la malattia è acuta, inflammatoria o putrida, questa specie di medicamento è notabilmente dannosa, accresce il male e la putrescenza. Colla stessa polvere raspata e bollita nell'acqua si fa una gelatina in cui si aggiugne zuccaro e cannella. Questa gelatina è molto propria a ristabilire le forze ed arrestare gli sputi di sangue e ad espellere gli umori per traspirazione. Le corna che sono cadute ai cervi da loro stesse nel mese d'aprile sono le migliori tanto nell'uso della medicina come nelle arti, perchè sono più pesanti, più dure, più formate e più abbondanti in sali volatili di quelle le quali sono state tagliate via dal capo de' cervi ammazzati in altro tempo. V. *Corno*. Si è provato di far servire il cervo di montura: si è imbrigliato con facilità, si è imposta ad esso la sella, ma quando il cavaliere ha voluto ascendervi il cervo si è chinato a terra ed ha rifiutato onninamente di portarlo. Il cervo pigliato da piccolo si addimestica ed è amico dei cavalli e dei buoi, coi quali dimora volentieri nelle stalle.

Cervo volante, lat. *Cervus volans*, fr. *Cerf-volant*. E' una specie di scarabeo particolare per le sue corna, che somigliano a quelle d'un cervo. E' stato pure nominato bue o toro volante, attesa la sua grandezza in paragone degli altri insetti del suo genere. V. *Cometa*.

Cervogia. V. *Birra*.

Cerussa. V. *Biacca*.

Cesoje. Stromento di ferro per uso di tagliare composto di due pezzi di ferro impernati nel mezzo, e da esso mezzo in là taglienti nella parte di dentro che serrandosi l'altra parte si stringono e tagliano come le forbici. A queste cesoje si aggiungono due lunghi manichi torniti di legno e con queste si tosano le spalliere

dei carpini, dei lecci, la mortella, e si rimondano i faggi verdi ed i lavori verdi dei giardini, come le siepi ec. per dare ad essi la figura, che più aggrada. Vedi *Forbice*.

Cespo, *Cesto*, *Cespite*, *e Cespuglio*, lat. *Cespes*, fr. *Touffe*. Mucchio d'erbe o di virgulti. V. *Sottoarbusto*.

Cesso. V. *Ventosa*.

Cesta, *Canestra*, lat. *Cista*. Stromento da tenervi e portarvi dentro robbe, intessuto per lo più di vimini, canne, salci, vermene di castagno e simili materie. Cesta è anche un arnese per portar robbe posto su due stanghe con due ruote e tirato da un cavallo. Per istromento da pescare, V. *Nassa*. Per nido dei colombi, V. *Piccione*. Vedi anche *Canestro*.

Cetrach. V. *Scolopendra*.

Cetrangolo. V. *Cedro*.

Cetriuolo. V. *Cedriuolo*.

Cevadilla. V. *Sabadiglia*.

Chassis. Voce francese introdotta nella lingua italiana, e vale invetriata, telajo per difendere le piante dal freddo. V. *Stufa*, *Telajo*.

Chenopodio, *Botri*, lat. *Botrys*, *Chenopodium ambrosioides*, *folio sinuato*, Tourn. *Chenopodium botrys*, Linn. fr. *Botrys vulgaire*, *ou Piment*, *Ambroisie*. Si trova questa pianta ne' luoghi sabbionosi, aridi, nelle valli e nelle rive dei torrenti. Cresce a guisa d'un arboscello alto da terra poco più d'un piede; ha foglie frastagliate come quelle della quercia, ma attraversate da vene rosse e sostenute da lunghi peduncoli rossi. I suoi fiori sono disposti a spiga in cima al tronco e ai rami e vengono sul finir dell'estate, nel qual tempo accadendo delle inondazioni che le fanno perdere parte della sua bontà, bisogna raccorla prontamente. Ha un odore forte sì, ma non disgustoso, anzi alquanto soave,

ve, vinoso e simile quasi a quello della fragola ed il sapore ne è acre, aromatico e resinoso, che lo partecipa alle mani di chi lo tocca. Essa è pettorale, risolvente, isterica e calmante, cosicchè dai medici si loda assai per ristorare le forze vitali e muscolari, facilitare l'espettorazione nella tosse catarrale, nell' asma pituitosa, guarire la tabe polmonare nel suo principio, calmare la colica ventosa, utile essendo anche nell'affezione ipocondriaca ed isterica, come pure nelle malattie verminose. Si pratica in forma di the, in elettuario e per fomenti. Lodasi questa pianta esternamente usata fresca scaldandola in padella e spruzzandola di vino generoso applicata o alla regione dell'utero per li dolori nelle donne o al basso ventre per la distensione flatulenta nei fanciulli. La lisciva in cui sia bollita ammazza i pidocchi e monda la testa da ogni sozzura, e molti la mettono fra le vesti per difenderle dalle tarle e per dar loro buon odore. V. *The del Messico*.

Cheppia, *Aloso*, *e Alosa*, *Laccia*, lat. *Clupea*, *Clupea alosa*, Linn. fr. *Alose*. Sorte di pesce di mare che di primavera viene all' acqua dolce. Essa poco differisce dalla sardella, ma è alquanto più grossa. Per esser buona deve essere grassa. Le cheppie che si pigliano in mare sono sempre secche, salate e di poco sugo. Le cheppie sono di quei pesci i quali sono di passaggio e vanno in grandissimo numero, nuotano a fior d'acqua e grugniscono come i porci. Veggonsi non di rado seguire per centinaja di miglia le barche cariche di sale. Verso la primavera dal mare ascendono per li fiumi e fanno parecchie leghe per l'acqua dolce d'onde partono il mese di settembre e ottobre per riportarsi in mare. In Milano si ha questa pesca fino sotto le mura della città. Salgono questi pesci dal mare Adriatico nel Po e dal Po imboccansi nel Ticino ed

ascendono tutto il Lago Maggiore, ove depongono le loro uova ed al settembre poscia ed ottobre a gran truppe abbandonano quelle vicinanze ed a seconda dell' acqua si portano nell' Adriatico. Sull' imboccatura del Ticino si dà loro la caccia colle parate, che altro non sono che certi graticci posti a seconda d'acqua, i quali colla loro inclinazione restringendosi forzano i pesci che vanno a seconda a passare per certe bocche ove i pescatori li attendono colle reti. Quei piccoli cheppioli però che tenendosi nel ritorno al mare troppo sulla sinistra imboccano nel Naviglio grande verso la fine d'ottobre, portano la delicatezza alle mense milanesi lasciandosi prendere in qualche abbondanza presso s. Cristoforo. Per adunarli servonsi i pescatori di una graziosa industria. Piantano essi a traverso il Naviglio una come siepe di salci freschi la quale aperta tutta dall' acqua non impedisce per la sua flessibilità il passo alle barche e spaventa i pesci i quali non si arrischiano di varcarla. A questo segno gli attendono i pescatori che colle reti ne fanno preda. A Roma la laccia viene su per il Tevere in quantità appunto nella primavera; in altri tempi è rara. Nell'acqua dolce in pochi giorni si fa tenera e saporita perchè presto s'ingrassa. Le sue scaglie sono assai lucide, grandi, sottili e facili a togliersi; ha la bocca grande e senza denti. Su gli occhi ha una scaglia lucida e brillante come degli smeraldi, il dosso è d'un bianco gialliccio, il ventre sembra d'argento che brilla nell' acqua. Le madri sono di varia grossezza e la figliuolanza numerosa non oltrepassa, quando ritornando al mare si prende, la grandezza di poco più d'un dito per lungo. L'ordinaria loro grandezza poi è d'un piede e mezzo o di 20. once circa. Quanto più eglino sono freschi tanto sono migliori. Quando passano dalla rete all' olio i cheppioli sono regalatissi-

mi, ma sarebbe questo pesce di miglior gusto se non avesse tanta copia di piccole spine biforcute, le quali passano per tutta la carne. A questo incomodo si rimedia in qualche modo coll'allessarlo e poi spremervi sopra tutto intorno dell'agro di limone il quale fa rapprendere o incurvarsi le spine e uscir fuori dalla carne. Altri aprono il pesce allessato lungo la spina e ne tolgono le spine colle mollette.

Chermes. V. *Kermes*.

Chiassajuola. Canale a traverso dei campi e delle colline per raccorre l'acque piovane, murato da i lati e lastricato sul fondo.

Chicchera. V. *Tazza*.

Chioccia. Gallina che cova. V. *Gallina*, *Cappone*.

Chiocciare, fr. *Glosser*. Far la voce della gallina che cova le uova o chiama i pulcini.

Chiocciola. V. *Lumaca*. Chiocciole e crostacei, nicchi ec. sono ancora le scorze di animali marini che si trovano sui monti e per le campagne. Donde siano venute queste e chi le abbia trasportate e deposte io lo lascio alla disputa dei filosofi, so che raro è quel fondo nel quale o più o meno profonde non si trovino le chiocciole. Queste per cagione dei varj sali che contengono sono un ingrasso ben fecondante, e tanto l'arena del mare feconda un terreno quanto è piena di rasure di chiocciole marine. Egli è vero che essendo di una compagine durissima devono secondo la loro crassizie stare a marcire e sciogliersi nella terra molto tempo. Però frantumandole accorciano il tempo, e sieno fluviatili, sieno marine, sieno anche le terrestri rendono il terreno soffice e lo dilatano per penetrarvi delle radici.

Chisciare. Sarchiare leggermente o tagliar l'erbe col sarchiello.

Chiudenda. V. *Siepe*.

Chiudere. L' economia domestica non risguarda solo il raccogliere e l'aumentare, ma il conservare il raccolto e l'aumentato riserbandolo alle occasioni a proposito. Perciò fare sono state inventate le chiavi, i chiavistelli, le spranghe di ferro, le inferriate, tutto per chiudere. Senza esser chiusi il solajo, la dispensa, la guardarobba, la cantina, anche fra gente del tutto creduta fidata, soffriranno delle burrasche, peggiori delle maggenghe; perciò l'economo riponga tutto, chiuda tutto, nè affidi le chiavi che ad un solo di sperimentata bontà e diligenza. Ad uno dissi, perchè il segreto e le chiavi sono della medesima natura, quello in bocca a due, queste in mano a due non sono sicure. Chi ben chiude ben trova. Quanto all' economia rustica denno chiudersi non solo le ortaglie, le vigne, ma anche i campi ed i pascoli; quelle acciò non sieno danneggiate dai ladroncelli, questi acciò non vengano devastate dagli animali e dai viandanti. V. *Siepe*. Chiudere le terre significa pur anche in linguaggio d'agricoltura togliere i pascoli comuni rendendoli particolari. V. *Pascolo*.

Chiurlare. Dicesi il cantare delle civette o assiuoli.

Chiurlo. V. *Civetta*.

Chiusa. Si dice da'cacciatori mettere gli uccelli in chiusa o in muta, acciò privi di lume ed al bujo perdano la lena di cantare per ricuperarla dipoi quando si estraggano. Verso il principio di aprile gli uccelli liberi vanno in amore e cominciano a sfogare col canto la loro passione; l'aria che diradandosi per cagione del tepido calore del sole e raddolcita da' mollì zeffiretti vola più libera dà moto al sangue degli uccellini e li mette in voglia di secondare la natura colla propagazione. Per quelli che sono in gabbia e per lo più ciechi privati di moto dalle angustie della loro prigione sentono più tardi gl'influssi dell'aria tepida e verso il maggio

cominciano le amorose canzoni e tutta sfogherebbono la calda passione nella primavera, nulla riserbandone per l'autunno se dall'ingegnoso uccellatore non fossero racchiusi o in uno stretto camerino o in una cassa ove e l'aria racchiusa e stagnante e la privazione della luce li profonda di nuovo in un inverno men rigido bensì, ma non meno torpido. Cavati di colà sul finir d' agosto al respirare un'altra volta l'aria fluida e viva si riaccendono le sopite fiamme e le manifestano col canto. Nella muta devono mantenersi con cibi freschi, come miglio, pane grattato e qualche poco d' erba, non conducendo all'effetto che si brama nè il panico, nè la scagliola, nè altre cose calide eccitanti all'ardore. Procurisi di tenere ben ripulita la camera o il luogo ove tengonsi in chiusa gli uccelli, e deve darsi un'ora d'aria sì agli animali che alla camera; a quelli acciò si ristorino alquanto, a questa perchè si purghi dal grave odore. Quando si cavano dal chiuso procurisi di farlo a poco a poco, la troppa aria potrebbe apportar loro danno. Il passaggio improviso da una somma strettezza ad un'aria libera potrebbe ad essi cagionare la morte. Comincisi nel cavarli dalla muta a somministrar loro cibo che li riscaldi, acciò di settembre e d' ottobre sieno in amore e cantino di buona lena. V. *Acciecare*.

Chiusa. V. *Cateratta*. Per conservare gli alberi. V. *Stufa*.

Chiuso. V. *Agghiaccio*.

Cia. V. *The*.

Ciacco. V. *Porco*.

Cialda. Composizione di fior di farina la pasta della quale si fa quasi liquida e si stringe in una forma di ferro e cuocesi sopra la fiamma. Si fanno diverse sorti di cialde secondo gli usi ai quali si destinano. Le ostie che servono per le Messe si fanno come sopra si è detto.

to. Le cialde colle quali si fanno i cannoncini per mangiarsi insieme alla spuma di latte o sorbetti richiedono oltre una dose di zucchero o mele una cottura più forte ed una crassezza più sensibile. Mettendole poscia sopra una graticella s'avvolgono in cannoncini o si accartocciano a foggia d'un imbuto e chiamansi cialdoni. Se nelle dette paste delle ostie per le Messe si mescoli del cinabro o del minio per farle rosse o verderame o terra verde o qualche sugo d'erba per renderle verdi o orpimento per renderle gialle ec. queste s'adoprano per chiuder lettere e per improntarvi sigilli. V. *Sigillo*.

Ciamorro, e Cimurro. Malattia comune a'buoi ed a'cavalli, perciò a questi si potrà applicare la stessa cura presso a poco secondo il grado del male che si è proposta all'articolo *Bue*, colle altre cautele comuni di mettere i cavalli infermi separati ec. Altro metodo vecchio de' maniscalchi particolarmente per li cavalli è il seguente. Cava sangue al cavallo nei fianchi, dagli medicina e siropi, fagli sulla fronte un difensivo, dagli profumi al naso, cacciagli per le narici dell' acqua forte e nel collo fagli qualche cauterio. Difensivo. Prendi polvere costrettiva onc. 12. incenso in polvere onc. 4. mastice, mirto e rose in polvere di ciascuno onc. 2. farina di segale onc. 4. rossi d'uovo 6. aceto quanto basta per impastare e dissolvere dette polveri e le applicherai sopra la fronte del cavallo replicatamente finchè durino. Profumo. Prendi incenso, mastice, mirra interi di ciascuno onc. 1. storace onc. 1. belzuino un quarto, coi quali farai profumo. Acqua forte per il naso. Piglia aceto forte onc. 48. allume di rocca e vetriuolo di ciascuno once 6. salgemma e salnitro purgato di ciascuno once 3., farai bollire il tutto insieme e tepido si metta nel naso del cavallo un poco per volta, tenendogli frattanto la testa alzata acciocchè l'acqua non caschi subito.

Ciano, *Ambretta*, lat. *Cyanus*, *Cyanus segetum*, C. Bauh. Tournef. fr. *Bluet*, *ou Barbeau*. Per conoscere questo fiore senza perdersi in descrizioni basta portarsi in un campo di grano, e quei fiori che veggonsi quà e là sparsi che innalzano un pajo di piedi il capo turchino fra il grano, sono del ciano. Le varie specie di esso sono tutte adunate dal Linneo sotto il genere della centaurea. La nostra specie nasce spontanea e senza cultura fra le biade dal seme che vi cade. La propagazione per seme di questa pianta nei giardini ci arricchisce di molte varietà e come si è detto nell' articolo *Anemone* la natura scherza producendole una non mai o di rado simile all'altra. Col coltivarla si giugne a farla venir di fior doppio, ma non s'indovina troppo col trapiantarla. Per seminarla colgasi il seme d'autunno allorchè sia ben maturo e d'autunno si metta nei vasi. Differendo a seminarlo in primavera i fiori vengono men belli. Ogni terra del vostro giardino l'addomestica, nè altra attenzione richiede senonchè il sarchiarla e purgarla dalle erbe di tanto in tanto. Questa pianta non danneggia il formento se pur non sia in gran quantità. Serve in medicina per il male d'occhi e se ne cava una decozione d'un amaro ben disgustoso. Col fiore si dà un color turchinetto allo zuccaro e lavori che si fanno con esso, e se ne ricava, ma con difficoltà, un color turchino senza corpo. V. *Giacea*.

Ciarlatani. Questa è una schiatta d'uomini i quali altro capitale non avendo che la chiacchiera vanno girando il mondo alle spese degli sciocchi, spacciano rimedj, danno pareri, ricettano medicine che essi soli vi porgono, ammazzano infermi e storpiano sani con sodisfazione del paziente, spiegano diplomi e privilegi comperati da qualch'altro di simil farina, spacciano guarigioni quasi miracolose operate colla virtù d'un bal-

balsamo inestimabile, che esibiscono per molto e donano con pochi soldi e quegli anche malamente e fraudolentemente carpiti. In un picciolo vaso portano un intera spezieria che medica quanti mali erano nel vaso della favolosa Pandora o passano sotto le mani del protomedico di uno spedale. Contadini, castaldi, benestanti nei villaggi e nelle terre guardatevi da costoro: v'ingannano ed il minor male che vi facciano è il carpirvi i quattrini. Sapete che cosa sono i loro balsami? Sono o zucca fritta nell'olio o un poco d'olio mescolato con cera per dargli corpo; alle quali cose hanno dato un po d'odore con qualche gocciola di storace o simile. Avete i vostri medici, i vostri chirurgi: per deboli, per principianti che sieno saranno sempre alquanto da più di questi parolai. Non una volta sola, ma più ho veduto da persone facoltose lasciarsi da parte il medico del paese degno per la sua scienza e perizia di essere a far buona figura in qualche città e buttarsi in braccio a questi impostori per la magra consolazione di morire per mano di un giramondo. Quello cura la tigna e fa in pochi giorni vedere il capo che era infermo pulito come la mano. Quello guarisce in 8. giorni la rogna ed il già rognoso è mondo e sanato fino dalle cicatrici. Parte il ciarlatano ben pasciuto e ben pagato e pochi giorni dopo ecco la tigna ripullulare più vigorosa e la rogna non ben purgata degenerare in una febbre maligna o in male cronico. Così seguitate discorrendo. Uomini, simili miei, se io con quest'opera proposi di giovarvi con insegnarvi i modi onde accrescere e conservare le vostre facoltà, prenderete, mi persuado, in buona parte questo articolo, per mezzo del quale molti possono conservare la sua robba ed alcuno può essere distolto dal sagrificare per cagione loro la vita. Costoro per radunare il popolo e te-

tenerlo al circolo fino a tanto che abbiano recitata la solita canzone che sanno a memoria, della quale ne abbiamo una bella formola nell'*Erbolajo* dell'Ariosto, sogliono portar seco o una scimmia o qualche strano uccellaccio al quale benchè sia nato ed allevato o nei nostri boschi o nelle macerie di qualche vicino dirupato castello danno la nazionalità o dell'Africa o dell'America: mostrano il basilisco, la mandragora, il gallo cornuto e che so io. Tutte imposture. Per mutare le le penne, o mascherare un uccello, V. *Uccello*. Per fare il basilisco, V. *Basilisco*. Per fare il gallo cornuto, V. *Cappone*. Per contrafare la mandragora, V. *Vitalba*. Altri simili scherzi li troverai quà e là sparsi a' loro rispettivi articoli. V. *Impostori*.

Cicala, lat. *Cicada*, fr. *Cigale*. Animale noto il quale nel fervore del caldo va stridendo per le campagne. I contadini s'allegrano intendendo cantare le cicale, perchè s'immaginano che il loro canto se è vivo e continuo annunzj una bella stagione ed una ricca messe. Quando codesti animali cominciano a cantare i giorni freddi sono passati, nè vi è più a temere che ritornino. I merli e le rondinelle sono ghiottissime della carne di cicala; quindi i fanciulli dell'isola di Candia predano questi uccelli lasciando volare delle cicale ne' corpi delle quali hanno messo un piccolo amo attaccato ad un filo che tengono. L'uccello che ingoja la mosca rapidamente resta preso sul fatto dall'amo. Le ninfe delle cicale venivano riguardate altre volte come una vivanda squisita. Gli Orientali e particolarmente i Greci ne facevano la delizia della loro tavola, si mangiavano le cicale anche dopo il loro cangiamento. Aristotele c'insegna che avanti l'accoppiamento si preferivano le femmine a cagione delle uova che contenevano. Oggidì però non vedrebbesi che con disgusto una simi-

mile pietanza. Per istruzione della gente di campagna che vede comparire le cicale all' improviso senza sapere d'onde vengano diremo in poche parole la loro produzione. Tra i più intendenti naturalisti si conviene che il maschio sia quello che canta e col suo canto renda avvertita la femmina di ciò che brama. Questa a suo tempo per mezzo d'una sega cornea che ha sotto il ventre fora dei rami morti e secchi attaccati ancora all' albero, perchè il sugo e l'umidità dei verdi nuocerebbe alle sue uova, e vi ripone i suoi parti che si credono numerosissimi. I rami ove si trovano deposte le uova si conoscono da certe piccole eminenze formate da una porzione del legno che è stato sollevato. Schiuse che si sono le uova, il che arriva comunemente verso la fine dell'autunno, ne escono dei piccoli vermi bianchi, proveduti di 10. lunghe gambe, coll' ajuto delle quali essi discendono al piede dell'albero e vanno a nutrirsi del sugo delle radici fino al tempo del loro cambiamento in ninfa. Queste ninfe sono delle classe di quelle che camminano e si nutricano e che hanno esse medesime a crescere. Hanno le due prime gambe adattate a smovere e ad aprire la terra, quindi si scavano dei buchi di 2. o 3. piedi di profondità nella terra per passare l'inverno al coperto dal freddo. Al ritorno della primavera queste ninfe abbandonano la terra, si rampicano sugli alberi e si appiccano ai rami e alle foglie. Colà è dove si compie la metamorfosi che loro è comune cogli altri insetti; allora diventano alate e sono vere cicale.

Cicerbita, *Crispignolo*, *Crespigno*, *Sonco*, lat. *Sonchus*, fr. *Laitron*. Specie di cardoncello pieno d' un sugo lattiginoso e vischioso. Ve n'ha di molte specie. Il sonco spinoso laciniato colle foglie simili al dente di leone, nasce nei luoghi incolti, ha le foglie non me-

meno del sonco cretico alquanto spinose. Altra è la cicerbita laciniata aspra, spinosa assai bene massime quando invecchia; altra è la terracrepola o sonco minore, pianta piccola e morbida al tatto che viene naturalmente sulle colline pietrose, sui luoghi eminenti e nelle rovine degli edifizj e viene coltivato negli orti per mangiarlo in insalata, fiorisce per tutta la state. Di quest'ultima si mangiano i getti in insalata, è alquanto amara, ma gustosa. Altra ve n'ha finalmente che chiamasi in alcuni siti allatta lepri e palato di lepri e caccialepri della quale se ne mangia la radica e le foglie prima che pulluli il suo tronco. Cresce per tutto negli orti, tra le biete, nelle vigne, nei luoghi eminenti, lungo le strade, nei campi ec., fiorisce in aprile, maggio e giugno. L'uso di queste specie di sonco è a un dipresso il medesimo. Siffatte piante hanno un sapore erbaceo, salato e che tigne di rosso la carta turchina e sono refrigeranti e dolcificanti. Molte povere persone ne mangiano durante l'inverno le radici fresche in minestre e in altre maniere. La decozione delle foglie è buona per aumentare il latte alle nutrici; le vacche, i conigli e gli altri animali domestici se ne nutriscono con piacere, i canarini ne amano molto il fiore.

Cicerchia, *Latiro*, lat. *Lathyrus*, fr. *Gesse*. Molte sono le specie di cicerchia, comprese sotto la classe dei latiri. Noi tralasciando quelle specie che non servono o ad abbellire i nostri giardini o al pascolo degli uomini o degli animali, ci ristringeremo alle seguenti. 1. Il latiro sativo di fior porporino il quale perchè è originario di paesi caldi ama una esposizione a mezzo giorno. 2. Il latiro peloso, molle, con bel fiore odoroso, fr. *Pois de senteur*, pisello d'odore. Questa pianta è originaria del Ceylan. E' annuale, il suo tronco è sarmentoso e rozzo, le sue fogliette appajate su

cia-

ciascuna foglia hanno 3. o 4. pollici di lunghezza e 2. o 3. linee di larghezza. Da lunghi sostegni sortono due gran fiori appajati di color di porpora mescolati di bianco; l'odore di questi è assai forte, ma piacevole. 3. Il latiro Tingitano di fiore ampio rossissimo. Viene questo da Tanger nell' Africa, fa semi rotondi. E' chiamato da alcuni giardinieri lupino scarlattato. Tutti questi adornano colla vivacità e bellezza del colorito de' loro fiori i giardini nella state. Il latiro sativo di fiore e frutto bianco è la cicerchia edule, detta da Palladio *Cicercula*. Debole è questa pianta e poco nelle sue parti considerabile. Ogni foglia non ha che due fogliette ovali allungate ad un pollice con una linea di largo. I fiori sono bianchi, la siliqua o baccello è corta, i semi sono piatti e di forma irregolare, cenericci ed hanno il gusto dei piselli: nel mese di giugno cominciano a fiorire. Per seminare tutte queste specie il tempo è o la primavera o l'autunno; badando però che quando si opera nell'autunno si dee mettere la cicerchia in luogo esposto al sole acciò i fiori appariscano primaticci nella primavera ed in luglio averne il frutto. Se poi si semini di primavera ogni terreno ed ogni esposizione è buona. Queste piante non sono delicate e non abbisognano d'alcuna attenzione particolare: non si riesce a trapiantarle. Allorchè si vogliono mettere per bellezza ed ornamento del giardino, molti grani si mettono in un piccolo sito acciò la cicerchia faccia boschetto e siccome i gambi sono sottili si sostengono con de' bastoncelli. La terra purchè sia leggera è sempre adattata sia in colle, sia in piano. Si propaga anche per mezzo delle radici. Si semina l'edule anche per falciarla verde ad uso de' bestiami. Il seme si mangia non meno da' volatili che dagli uomini, onde in inglese si chiama veccia da polli. Il granello della ci-

cicerchia ancora verde si mangia con piacere. In Borgogna e nei Paesi bassi si semina il latiro arvense tuberoso del quale si mangia il bulbo e si semina e coltiva principalmente in Olanda e al Reno. La cicerchia però non è sana e non è adatta che agli stomachi robusti che la mangiano come i piselli, le fave ed altri legumi. E' nutritiva e assai prolifica, il brodo è alcun poco rilassante e aperitivo. V. *Veccia*.

Ciclamino. V. *Pane porcino*.

Cicogna, lat. *Ciconia*, fr. *Cigogne*. Uccello di passaggio, con lungo becco e gambe lunghissime, dell' ordine degli scolopaci. Esso è grande quanto un gallinaccio. La di lui carne è cattiva, perciò non se ne fa caccia. Se giungasi a prendere uno di questi uccelli si affigge per bizzaría alle porte de'cacciatori. Stanno le cicogne alle rive de'fiumi ove si pascono di lumaconi, di serpi ed altri insetti. Sono celebri le cicogne per la cura particolare che hanno della prole e dei loro genitori vecchi.

Cicogna. V. *Altaleno*.

Cicoria. V. *Radicchio*.

Cicuta, lat. *Cicuta*, fr. *Cigue*. Erba che merita di esser bene conosciuta per guardarsene. La sua radice è lunga circa un piede, grossa come il dito, divisa in parecchi rami solidi prima di gettare il gambo; coperta d'una scorza sottile, gialliccia, bianca internamente e fungosa, d'odore forte e di sapore dolcigno, alquanto acre, simile al prezzemolo e alla pastinaca e un poco al finocchio selvatico. Essa è cava al di dentro quando getta il gambo che è fistoloso, scanalato, alto 4. o 5. piedi, liscio, d'un bel verde, sparso però di alcune macchie rossiccie come la pelle dei serpenti; le sue foglie sono alate, divise in lobi, lisce, di color verde oscuro, somiglianti a quelle del prezzemolo, d'odore puzzolente; i fiori disposti in ombrel-

la

la nascono in cima del gambo, bianchi, sostenuti da un calice che si cangia in un frutto che è quasi sferico, composto di due piccoli semi convessi e scanalati da un lato, appianati dall' altro, d'un verde pallido. Nasce nei luoghi umidi e ombrosi, intorno alle castella, ne' rottami, fra le rovine di edifizj, nelle strade ec. Fiorisce in giugno e luglio ed è pianta biennale. Tutta la pianta esala un odore forte e fetido che offende la testa ed il respiro, principalmente quando è nella sua maturità, cioè presso a fiorire; stagione nella quale deve raccogliersi per farne il sugo, l'estratto ed altro ad uso di medicina: ha il sapore nauseante ed acre e il di lei sugo tinge in rosso la carta turchina. A motivo della sua somiglianza col prezzemolo Miller esorta a non piantar questo nei giardini per tema di equivocare. Io non posso accertare se i cavalli e altro bestiame mangino di questa pianta. Chi asserisce che ne sono ghiotti e chi assicura che la fuggono e verde e secca. Il Mizzaldi dice essere la cicuta un pasto graditissimo all' asino, onde ei per piacere se ne fa panciate tali che oppresso dall' abbondanza del pasto e dalla freddezza della divorata materia viene sorpreso da tale sopore che sembra morto, dal quale non si riscuote che o dopo la digestione o quando dai contadini credendolo morto si ferisce per levargli la pelle, non senza terrore di chi gli leva il cuojo e riso dei circostanti. Le oche ingannate dalla simiglianza della cicuta col prezzemolo ne mangiano e muojono. L'esalazione sola di questa pianta fresca raccolta nel fine di maggio quando è nella sua maggiore attività ha obligato a dormire profondamente tutta la notte e il giorno consecutivo intero chi nell' antecedente ne aveva portato un fascio per lungo cammino: molti casi funesti si sono osservati in coloro che ne aveano mangiato le foglie per prezzemolo e cerfoglio,

glio, oppure le radici per quelle di pastinaca. Perciò non esitiamo punto a doverla chiamare pianta velenosa, non però di qualità fredda in supremo grado come volevano gli antichi, ma bensì calda e narcotica secondo i moderni. L'odore suo spiacevole, forte e puzzolente dovrebbe avvertirci per non essere così facilmente ingannati a confonderla colla pastinaca, col prezzemolo e cerfoglio malgrado qualche somiglianza. Se per accidente venga danneggiato dalla cicuta qualche vostro animale o se incautamente venga trangugiata dall' uomo, il migliore antidoto è l'aceto a guisa di vomitivo con ossimele tepido in quantità sufficiente per facilitare il vomito; al che giovano anche i clisteri e il salasso se vi sono indizj d'infiammazione, i diluenti, i rinfrescanti e gli addolcitivi devono essere i veri rimedj, l'olio, l'acqua tepida e la decozione d'orzo è la cosa più espediente; altresì la bevanda di latte, di brodo di carne, di butiro e di qualunque liquore grasso sono i suoi antidoti. Havvi un'altra specie di cicuta acquatica detta anche fellandro, *Phellandrium aquaticum*, *Cicuta virosa*, Linn. fr. *Cigue aquatique*, la quale è alta circa un palmo, cresce nelle fosse e negli stagni e fiorisce in giugno con i fiori a ombrella. Questa pianta si tiene per più velenosa dell' altra anche ai bestiami e particolarmente ai cavalli. Il peggio si è, che una di queste cicute acquatiche non è puzzolente come la prima sudetta, anzi è odorosa, aromatica e ingannerebbe le persone anche più valenti e si confonde pure col calamo aromatico. Il di lei veleno è un irritante e corrodente. Il rimedio più efficace contro sì fatto veleno è di eccitare il vomito e fare indi poi succedere gli addolcenti grassi ed oliosi per inceppare ed arrestare l'azione dei resti del veleno che potessero essere scappati dal vomito. Una terza specie di cicuta è anche più pe-

pericolosa per l'uomo ed è la cicutaria minore, *Cicutaria fatua* del Lobellio, *Cicuta minor petroselino similis* del Tournefort, *Æthusa cynapium* del Linneo, fr. *Cigue petite*. Questa pianta sa d'aglio, nasce fra gli erbaggi ed è di minore attività delle precedenti, ma più facilmente si confonde col prezzemolo. Distinguesi però da esso a questi indizj: 1. Se si avvicini al naso se ne troverà l'odore differente e tenue: 2. la sua radice è più piccola e perisce ogni anno in autunno: 3. le sue foglie sono superiormente d'un colore verde cupo e lucido: 4. i fiori sono assolutamente bianchi: 5. essa ha nell'ombrella un inviluppo parziale tutto da un lato. La quarta specie detta cicuta o cicutaria volgare, *Myrrhis* dal Dodoneo, *Chærophyllum sylvestre perenne cicutæ folio* dal Tournefort, *Chærophyllum sylvestre* dal Linneo, che cresce in luoghi coltivati, non ha l'odore tanto fetente e il Linneo la giudica di assai dubbia qualità tanto per giovare quanto per pregiudicare. La cicutaria pannonica odorosa e tuberosa del Clusio, che cresce nell'Austria e Ungheria e vi si mangia impunemente nella primavera, non è conosciuta in Italia. Eppure con tutte le pessime qualità della cicuta della prima specie o maggiore sull' assèrzione di Wood nelle Transazioni filosofiche un cavallo al quale nulla avevano giovato i più potenti rimedj per guarirlo dalla scabbia, perfettamente si è risanato coll'uso della cicuta. Convien dire che o quest'erba a'dì nostri sia ben diversa dalla famosa cicuta degli Ateniesi bevuta da Socrate o che nei nostri climi divenuta molto più mite abbia preso una qualità medica, notissime essendo le cure de' cancheri, condotte a prospero fine dal sig. Ripamonti milanese per mezzo della cicuta con certe preparazioni interiormente ed esteriormente adoperata, ed altri usi medici ai quali si adatta oggidì con sicurezza do-

dopo i tentativi di Stoork, Rosenstein, Zeviani ec.

Cidro. V. *Sidro*.

Cifra. V. *Zifra*.

Ciglione. Quel terreno rilevato sopra la fossa che soprasta al campo nella guisa che fa il ciglio all'occhio, onde è così detto.

Cigna, *o Cinghia*, lat. *Cingula*, fr. *Sangle*. Specie di fascia di cuojo o canape ossia spago che serve a cingere e a sostenere pesi come carozze, letti ec. La cigna del cavallo deve rallentarsi quando ei mangia e deve visitarsi prima d'ogn' altra cosa quando si monta a cavallo.

Cignale. V. *Cinghiale*.

Cignere, *e Cingere*. Circondare con fosso, siepe, palizzata o muro alcuna tenuta, campagna, vigna ec. Si cingono i poderi, le boscaglie ec. non tanto per tenere lontani i ladri dalla ortaglia o possessione, ma per chiudervi entro i lepri, i conigli, i daini ec. Vedi *Chiudere*.

Cigno, lat. *Olor*, *Cycnus*, fr. *Cigne*. Uccello bianchissimo ed il più grande di tutti i palmipedi. Questo è un animale dimestico che ama l'acqua. Tutto il suo corpo va ricoperto di un piumino molle e delicato sovra del quale le persone ricche sogliono cercare il sonno. Si pasce di vermetti che trova nel fango e di erbaccie palustri. Partoriscono questi animali sei ova che covano due mesi. Il cigno selvatico è meno grande, nè ha l'eccessiva bianchezza dell'altro. La bellezza del cigno lo rende l'ornamento delle peschiere, ma la durezza della sua carne se egli non sia ben giovine lo sbandisce dalle tavole. Chi lo tenesse coll'idea del suo dolce canto così vantato dai poeti perderebbe la spesa per intrattenerlo, mentre non manda fuori che uno strido molto spiacevole. Ma ve n'è una specie canora, forse

la stessa che la selvatica, la quale ha veramente un canto melodioso come si riferisce nell' Antologia romana all' anno 1784. aver osservato il sig. Mongez e tanti altri a Chantilly. Della pelle di cigno coperta colle sue piume se ne fanno pezze da stomaco per ajutare la digestione e palatine per l'inverno. Se ne fanno pur anche dei piumini da impolverare i capelli. Colle penne delle ali si scrive e si fanno cannoncelli per pennelli. Vedi *Uccello*, *sez.* 2.

Ciliegia, *Ciliegio*, *Ciriegio*, *e Ceraso*, lat. *Cerasus*, *Prunus cerasus*, Linn. fr. *Cerisier*. E' codesto un genere d'alberi di cui si ha un gran numero di specie che differiscono nel portamento, colore, forma e sapore delle loro frutta. Di queste ne accenneremo noi alcune delle più notabili. Il ciliegio è un albero, il cui tronco non giunge mai che ad una mezzana grossezza. Non s'innalza molto; va corredato di gran copia di rami fragili che portano foglie dentate nel loro orlo. Fiorisce fra il numero de' primi: i suoi fiori che compariscono innanzi agli altri sono piacevolissimi per il lor numero e per la loro bianchezza. La figura de' medesimi è rosacea. Succede agli stessi un frutto sferico rosso quand' è maturo, con carne succolenta e con sapore in qualche modo vinoso. Questo frutto maturo che sia è così sano, quanto è bello a vedersi. Havvi anche una specie di ciliegio con frutta bianche e molli. Il legno del ciliegio è biancastro nella circonferenza e rossigno nel cuore. V'ha una specie di ciliegio con fior doppio il quale non reca frutto, ma forma una verdura mirabile per la ricchezza de' suoi plessi de' fiori. Di questa specie ce ne dà cenno il Mandirola nel suo *Manuale de' giardinieri*. Fra le specie di ciliegie, che sono moltissime, quelle che si trovano in Italia, comunemente sono le marchiane, le marosticane, le napo-

politane, le brancoline, le falombine e le corniole o grugnaline, i graffioni, le duracine che suddividonsi in primaticce, in rosse e rosse cremisi e in bianche. Queste sono tutte di razza dura. Le più gentili e delicate sono le chiamate di s. Giovanni, s. Pietro, imperiali, rosse, moscadelle, visciole. V. *Visciola*. Quelle il di cui sugo è agro e piccante sono le marinelle e marasche. Varie altre specie se ne coltivano in Francia descritte dal Du-Hamel e dal Rozier. Di tutte queste specie noi quì non daremo conto particolarmente che del vaccinio, della marasca o amarasca che vogliamo dire. Il vaccinio, detto anche ciliegio di s. Lucia, lat. *Vaccinium*, *Cerasus sylvestris*, *amara*, *mahalep putata*, J. Bauh. Linn. fr. *Mahalep*, è una specie di ciliegio selvatico il di cui frutto è simile alle nostre cerase, ma piccolo, rotondo, nero, amaro e poco carnoso. Questo frutto contiene una mandorla amara. I profumieri la impiegano come si dirà dopo. I Francesi danno anche a questa mandorla il nome di *mahalep*, o *magalep*. Essa ha un odore assai disgustevole, come press' a poco quello delle cimici. Le foglie dell' albero sono simili a quelle del pioppo nero. Col vaccinio si possono fare delle palizzate assai piacevoli, comecchè belle sieno le sue foglie e vaghi i suoi fiori a grappoli che caccia in aprile e lo rendono grazioso nei boschetti di primavera. I lavoratori d'intaglio danno al legno del vaccinio il nome di legno di santa Lucia. Questo è duro, compatto, bigio tirante al rossigno e con esso ne fanno di bellissimi lavori. Il maraschino è il gran ciliegio dei boschi. Esso porta certe piccole cerase nere che si nominano marasche. Hanno un sapore dolce, piacevole, alquanto acidetto e tingono la bocca e le dita di un color nero porporino. Havvi pure una specie di maraschino con fiori doppj

 che

che forma nel mese d'aprile fiori in plessi d'una bellezza maravigliosa. S'innestano i ciliegi sovra i maraschini selvatici e danno frutta più grosse e migliori. Il legno del maraschino è assai ricercato dai tornitori e specialmente dai fabricatori dei liuti, pretendendo che sia molto sonoro. Questa specie di ciliegia è diversa dall' amarasca e s'ignora se sia la stessa dalla maraschina di Zara. Nei luoghi montuosi, come nelle Alpi cresce un piccolo ciliegio basso, non oltrepassando i 2. piedi. Il suo frutto è una bacca rossa o una piccola cerasa segnata di due punti, ripiena di un sugo amaro e di cattivo gusto. Generalmente le terre leggiere sono più d'ogn' altra favorevoli ai ciliegi. I suoi frutti colà prendono un gusto migliore ed allegano più facilmente essendo la pianta meno soggetta a gommare. Vegeta prosperamente in un terreno sabbioso, grasso ed alquanto umido. Fra la sabbia secca dura assai poco, le foglie sulla primavera si perdono. Si propagano i ciliegi per mezzo dei noccioli i quali si seminano come le mandorle. Le ciliegie rotonde possono propaginarsi colle marcotte o per sorcoletti. I germogli che sbucciano in gran numero dalla terra d'intorno all' albero sono selvaggiumi da innestarsi. Il mahalep si moltiplica per propagini le quali si stendono sulla primavera in terra per tagliarle poscia in autunno. Per moltiplicare le specie rare ed ottime s'innesti il domestico sulla marasca. Questo forma un bel tronco, dura assai e non si perde in rampolli, e tutte le specie sembrano riuscir bene innestate sul mahalep. Non s'accordano i giardinieri per la stagione d'inserire i ciliegi. Secondo alcuni il vero tempo di ciò fare è sul cominciare di giugno quando i frutti principiano ad arrossire e prima nei paesi più meridionali. In questo tempo l'albero o il ramo rimondato non caccia la gomma come farebbe se fosse taglia-

to in agosto ed in settembre. Altri dicono che si troverà meglio il suo conto d'innestarli ad occhio quando sieno in fiore. L'innesto a tassello si faccia pure in febbrajo, se però l' innesto facciasi in terra, ciò sia d' autunno; il getto a primavera crescerà più rigoglioso. Innestati di marzo si trapiantino d' autunno, ma non si tocchi ad essi per pietà la testa: per ogni taglio esce nella gomma una parte di vita. Se mettansi ciliegi in ispalliera si framischino gli alberi nani con quei più alti, acciò si guernisca o il muro o il telajo con eguaglianza: le specie più precoci si dovrebbono mettere in ispalliera a buona esposizione di mezzo giorno ed altre metterne in faccia al ponente o a tramontana: quelle per averle primaticcie, queste per averle tardive e continuare così per lungo tempo l'ornamento della vostra tavola. Circa il taglio deve il pratico giardiniere tagliare meno che ei può la punta dei suoi ciliegi: la parte maggiore del frutto nasce colà. Siagli permesso di perdere qualche poco di frutto acciò la spalliera resti più compiuta. Tagli qualche cima ad un ramo vigoroso acciò diramandosi lateralmente copra e riempia i vuoti. Se il ciliegio sia in piena aria isolato non si taglino che i rami secchi, quelli che sono attaccati dalla gomma e quelli che pendono troppo basso: non cerchesi di dare al ciliegio forma troppo bella, ei perisce allora sotto la falce che lo abbellisce. Alle piante libere all'aria aperta si diano 24. o 30. piedi di distanza fra l'una e l'altra: godono molto dell' aria aperta e possono essere comodamente lavorate all'intorno. Si mettano in riparo dai venti forti acciò non iscavezzino i rami e rendasi l'albero gommoso. Il ciliegio soffre il freddo: si veggono talora allegare i suoi frutti quando tutti gli altri alberi li perdono. Il Zannoni consiglia a moltiplicare la piantagione delle ciliegie,

mentre l'abbondanza del loro frutto può riparare in un tempo di carestia al consumo del grano. In certi anni appunto di carestia i contadini sono andati a cercare i selvatici che sono abbondanti. Non sarebbe meno interessante il legno dei ciliegi domestici come si è detto dei selvatici se il colore si mantenesse. Preparato con acqua di calce acquista un bel colore di legno straniero. Il visciolo ha un legno più stretto, più duro che quello dei ciliegi di frutto rotondo e duracino. In alcuni paesi si fanno coi rami del visciolo de' buonissimi pali per le viti e riescono molto bene, specialmente se si ha l'attenzione di tagliare a questi pali la scorza; se ne fanno de' cerchi da botti se sono abbastanza lunghi e dritti, e in altri luoghi i rami più grandi uniti al tronco e spaccati nelle convenienti proporzioni servono a fare cerchi per li tini. Quasi ogni specie di ciliegio è soggetta ad un male che abbiamo sopra mentovato. Questo è una gomma simile all'arabica e buona per far l'inchiostro. Fa perire talora rami interi. Se questo male è ancora sul principio si può intaccare e rimondare la parte già guasta e ricoprire la ferita con cera e trementina per guardarla dall'aria o meglio con altra cosa che non impedisca il traspiro come si disse all' articolo *Agrume*. Se il male sia già steso si usa tagliare il ramo acciò non guasti il rimanente, ma il Rozier raccomanda di lasciarli perire da loro medesimi, perchè il taglio farebbe una nuova piaga all'albero e vi si formarebbe una maggior quantità di gomma. Gli scarafaggi insidiano alle foglie del ciliegio e gli uccelli ai frutti. Come e quelli e questi si tengano lontani, vedilo agli articoli *Scarafaggio*, e *Uccello*, *sez.3*. Un verme anche più incomodo e schifoso ne rode internamente il frutto. V. *Verme*. Allorche l'aria diventa troppo calda o spira un afa ardente od un secco troppo ostinato i frutti mancanti di umore seccano sull'albero. In questo caso scopransi le

radici del medesimo e fatta una buca intorno a quelle, sera e mattina vi si gettino 4. pinte d'acqua e ciò per 15. giorni e prima che le ciliegie comincino a cambiar di colore. I rampolli che nascono spontanei a piede dell' albero essendo come uno sfogo del sovrabbondante sugo non devono toccarsi, non dee però così dirsi di quelli che al di lui piede nascono di nocciolo, imperocchè questi lo dimagrano del sugo necessario. Nel Novarese il vino cerasolo si fa dalle viti che s'arrampicano sopra le cerase. Oltre il consumo che si fa giornalmente sulle mense delle ciliegie fresche, di queste se ne fa vino, acquavite, si seccano al sole o al forno; siroppansi, si candiscono, se ne fanno de' pasticci ec. Il vino dovrebbe essere uno degli oggetti più interessanti da trarre vantaggio da questo frutto per uso almeno dei poveri agricoltori, che scarseggiano di vino comune o sono costretti a bere il vino acquato, di cui vedi agli articoli *Acquarello*, e *Vinaccie* per farne il confronto. Come si facciano venire le cerase senza osso, V. *Frutto*.

Vino di cerase. Facendo fermentare il sugo delle cerase ed i loro noccioli appena rotti ed aggiungendovi zucchero se ne fa un liquore assai piacevole e chiamasi vino di cerase. Lo zucchero mescolato col sugo risveglia in esso tanto di forza quantó ne há un buon vino e si conserva degli anni.

Altro vino di cerase. Gli scrittori moderni si maravigliano di Plinio il quale avendo descritti varj sughi si è poi scordato del sugo di ciliegia, forse perchè a quel tempo non costumavasi in Roma. Si pigliano le cerase più sugose, che noi chiamiamo visciole, e stringendole in un panno di lino si lascia il sugo in un vaso ben netto fino a tanto che ne abbia deposta la feccia. Si travasa poscia gentilmente il liquore, ed è, dice il

Ta-

Tanara, bevanda e gustosa e sana per gli ammalati. Con maggior lusso si fa il vino visciolato per li sani in questo modo. Si levano le ossa a 50. libbre di visciole per ogni mezza brenta o poco meno di mezzo barile di vino che si voglia accomodare. Le ossa si ammaccano in maniera che appena sieno rotte, poi tornato a mescolare tutt'insieme si mette questa pasta nell' imbuto e sopra quello si getta il vino, procurando che esso conduca seco tanto la polpa, quanto le ossa delle visciole nella botte ben lavata e pulita che si chiude, quando sia piena aspettando a bere il vino fino a tanto che sia rischiarito. Altri sopra la pasta delle visciole sudetta gettano acqua bollente e riempiono la botticella, la quale rinfrescata di lì a pochi giorni rende un liquore simile nel colore al vino e di un sapore assai gustoso. Alcuni altri dipoi contenti del solo odore fanno stare nella botte un sacchetto con foglie di visciola e bevono il vino che ne ha preso il gusto.

Liquore di cerasa. Si può facilmente anche fare un liquore così buono e così grazioso quanto il vino delle Canarie col sugo delle cerase rotonde dopo che esso abbia fermentato e siasi schiarito, aggiungendovi alquanto di spirito di vino o di cerase ed altri ingredienti appropriati.

Acquavite di cerase detta dai Tedeschi Kirsch-Wasser, ossia acqua di cerasa. Questo è un liquore spiritoso che si ottiene colla distillazione delle diverse specie di ciliegie selvatiche. La distillazione di questo liquore potrebbe formare da per tutto un ramo di commercio, come ne forma uno considerabile nelle montagne dell'Alsazia e della Franca Contea e molto più ne' cantoni di Basilea, di Berna ec. Siccome l' albero che produce la ciliegia adattata a questa distillazione è molto comune in quasi tutte le selve, sarebbe a desiderarsi

sì che questo genere d'industria si estendesse e nulla vi è di più facile. Il kirsch-wasser si fa colla visciola nera da sugo dolce e colla ciliegia da frutto rosso ed acido. Questi ciliegi danno de' frutti in abbondanza anche nei siti più sottoposti ai ghiacci. Il liquore che proviene dalla visciola indicata è infinitamente più delicato che quello espresso dalla ciliegia acida. Sovente si mischiano insieme i due frutti e si fa male. Si fa anche peggio quando si mischiano con questi due frutti le susine selvatiche e le sorbe. Allora il liquore è detestabile e nocivo alla salute. Ecco la maniera di prepararlo che dà il Rozier. Prendete una quantità a vostro piacere di ciliegie selvatiche, nere, vinose, che tingano fortemente le dita, chiamate visciole, quando saranno nel punto di una perfetta maturità. Toglietelo loro i gambi e collocatele in un vaso qualunque, schiacciandole e riducendole bene in pasta. Non ischiacciate tutti i noccioli, ma solamente un terzo di essi o tutto al più la metà. Preparate così le ciliegie, gettate il tutto insieme in un botticello per lasciarvelo fermentare 6. o 7. giorni. Se è in un gran vaso aperto, copritelo bene affinchè il liquore non sia esposto all'aria. Quando è terminata la fermentazione prendete una quantità di queste visciole e del loro sugo e gettatele in un lambicco munito di tutte le sue parti. Abbiate l'avvertenza di non empirlo e di lasciarvi un mezzo piede di vuoto. Verserete per la prima volta sulle visciole poste nel lambicco una pinta o una pinta e mezzo d'acqua di ciliegie nere distillata e mescolerete il tutto esattamente. Se si ripassa in una seconda distillazione il liquore che si sarà ottenuto nella prima, sarà inutile di aggiugnervi la seconda volta l'acqua di ciliegie nere distillata; il kirsch-wasser però diventerà più forte. Incominciate col dare un fuoco dolce,

mo.

moderato e a gradi, abbiate l'attenzione di muovere di tempo in tempo tutta la massa con un bastone affinchè la feccia non si attacchi al fondo. Quando la massa annuncia i primi bollori, coprite col suo capitello la caldaja del lambicco, armatelo del suo serpentino, del suo refrigerante e abbiate grande attenzione che la sua acqua sia fresca e non mai calda; rinnovatela quando comincerà a riscaldarsi. La maggiore attenzione da aversi è quella di non accrescere troppo fuoco. Se la distillazione scorre troppo presto o troppo forte è segno che vi è troppo fuoco e il liquore prenderà di cattivo. Finchè il liquore sarà chiaro come l'acqua corrente sarà una prova che la distillazione del liquore buono non è terminata, ma subito che comparirà torbido, cangiate recipiente e fate scendere in un altro simile ciò che continuerà a distillarsi. Guardatevi però che questo liquore torbido non prenda il gusto del fuoco o di abbruciato che non si perde giammai. Conservate quest' acqua torbida per una seconda distillazione e distillerete fino a tanto che non abbiate più frutto, fermentato. Chi desidera la perfezione del kirsch-wasser farà benissimo se distillerà a bagno maría: il liquore non avrà mai verun cattivo gusto e non vi sarà a temere di abbruciare il lambicco o di guastare il liquore con troppo fuoco. Varj distillatori del kirsch-wasser non hanno serpentino, nè alcun refrigerante sul capitello del lambicco, ma un semplice tubo che si adatta al becco del lambicco medesimo e attraversa un barile o un altro vaso qualunque pieno d'acqua: non è perciò maraviglia che la maggior parte di questo liquore di cui si fa commercio senta il gusto del fuoco. Demachy nell'*Arte del distillatore liquorista* dà un'altra ricetta per la composizione del kirsch wasser presso i Tedeschi che mi pare debba avere maggiori difetti di quelli ri-

riprovati dal Rozier per la mistura delle foglie. Il frutto di una specie di ciliegio selvatico, di cui non è possibile assaggiare, forma, dice egli, presso alcuni Tedeschi una raccolta assai vantaggiosa: si raccoglie e certuni lo spogliano del suo gambo, da altri non si prende tal pena: si schiaccia colle mani e si getta così schiacciato nei caratelli, nei quali si pongono per ogni 100. libbre di ciliegie circa 5. libbre di foglie fresche e leggermente ammaccate del ciliegio che le produce: la fermentazione vi si stabilisce più o meno prontamente, si distilla questa materia tosto che manca la fermentazione e se ne cava tutto ciò che può passare di spiritoso. Dopo di avere così distillate la prima volta tutte le ciliegie così fermentate si riprende una nuova quantità di foglie raccolte di fresco e ammaccate; alcuni vi aggiungono dei noccioli di ciliegio schiacciati, altri in fine alcuni pugni di foglie di pesco e si pone il tutto in un lambicco ordinario; e si procede alla rettificazione di quest'acquavite, tenendola in un grado di forza presso a poco uguale a quella del nostro spirito di vino debole. La sua bontà dipende in gran parte dalla maturità dei frutti, dall' attenzione del distillatore e molto dalla vecchiezza. Quando la ciliegia è ben matura un caratello che ne conterrà 200. pinte misura di Francia può dare 50. in 60. pinte di eccellente kirsch-wasser che deve avere un leggero gusto di noccioli, l'odore del mandorlo e la trasparenza della perla, assolutamente senza colore. Così prescrive Demachy. V. *Pastello*. Rozier dice che quasi tutto il maraschino di cui si fa commercio è fatto col kirsch-wasser meschiato con una proporzionata quantità d'acqua ordinaria e di zucchero. La vera composizione del maraschino di Zara in Dalmazia o non si sa ancora o non possiamo imitarla bene. I Veneziani hanno fat-

fatto quanto hanno potuto per perfezionare il loro maraschino, ma quello di Zara merita per tutti i riguardi la preferenza. Se dobbiamo riportarci a Dubuisson nella sua *Arte del distillatore* pubblicata nel 1779. il metodo della distillazione di questo maraschino sarebbe il seguente comunicatogli da un dotto piemontese che ha riseduto lunghissimo tempo in Venezia ed in Zara. Si fa uso, dice egli, di una specie di ciliegia selvatica la quale non cresce se non che in Dalmazia: questo frutto è aromatico ed il sapore della sua mandorla è un poco simile a quello delle nostre avellane. Si raccolgono questi frutti quando sono arrivati alla loro perfetta maturità. Si separano dai loro gambi, si schiacciano frutti e mandorle e si getta il tutto in un tino destinato a farli fermentare, si sciolgono successivamente col sugo di questo frutto tante libbre di mele bianco, quanti quintali di ciliegie si sono schiacciati e si getta questo mele nel tino; si rimescola e quando tutta questa composizione ha provato quel grado di fermentazione che si fa subire alle uve, si versa in lambicchi grandi in fondo ai quali si è precedentemente collocata una graticola costruita di due parti adattate l'una accanto all'altra e coi buchi sufficientemente piccoli affinchè la feccia non si precipiti nel fondo del vaso. Il vaso stesso si copre col suo capitello armato di refrigerante e si procede alla distillazione. Sei mesi o un anno dopo aver convertito questo vino in acquavite si rettifica il liquore col mezzo del bagno maría e si ripete questa operazione tante volte quante si crede, cioè a dire sino a tanto che lo spirito sia spogliato di ogni corpo eterogeneo; il che si conosce all'odore e al sapore grato di questo liquore. Si fa sciogliere dello zucchero bianco in una sufficiente quantità di acqua semplice, si mescola col liquore e si lascia invecchiare

re tutta questa composizione. V. *Sorbetto*, *Sciroppo*, *Seccare*, *Conservare*, *Amarino*.

Acqua di mahalep. Pestate 4. once di amandolette della ciliegia mahalep e mettetele in un bicchiere d'acqua per 12. o 24. ore. Voi passerete per pezza di lino quest'acqua e ne spremerete ben bene la feccia, poi farete stemperare nell'acqua medesima 2. once di cerussà in polvere e finalmente vi aggiugnerete una pizzicata di sale. Serve quest'acqua fra gli altri usi a far saponette. V. *Saponetta*.

Ciliegia, *e Cerasa marina*, *Arbuto*, *Albatro*, *Corbezzolo*, lat. *Arbutus*, *Arbutus unedo*, Linn. fr. *Arbousier*. Questa pianta o arboscello di una mediocre grandezza, presso a poco come il cotogno, si vede verdeggiare quasi per ogni selva nella Linguadoca, nella Provenza, nella Spagna e in Italia in tutte le stagioni. Getta molta ombra e mette rami grandi e forti. Ha le foglie molto simili a quelle del lauro e del leccio, fuorchè sono un poco più giallo-verdi, la corteccia del tronco nello scuro rosseggia ed è ruvida e squammosa, ma nei rami è molto più rossa e più liscia. Fiorisce in luglio e agosto con fiori piccoli e bianchi simili a quelli del giglio delle valli, raccolti a modo di grappolo che pajono campanellette, da cui nascono dei frutti tondi, grossi quasi quanto le sorbe e le cerase grosse, nel principio verdi, poi gialli e quindi rossi quando sono maturi, aspri al toccare. Somigliano un poco alle fragole più grosse. Si dividono in 5. cellule che contengono più semi minuti e ossei. Vanno maturando nell'inverno e l'albero è quasi sempre o con dei frutti o con fiori, perciò sarebbe uno degli alberi più degni di stare nei boschetti d'ogni stagione. I frutti sono molto graditi ai ragazzi e alle donne incinte, sebbene al dir di Galeno sieno di quali-

lità acerba, nocivi allo stomaco e facciano dolere il capo. Ne sono anche ghiotti i merli e i tordi ed altri uccelli, che vi si prendono con lacci nascosti tra le frondi. Le foglie secche si adoprano per conciare i cuoj, fresche le mangiano volentieri i capretti, le api frequentano i fiori e il legno che è bianco e duro, ma fragilissimo perchè le sue fibre sono corte, è atto per certi lavori ai tornitori e intagliatori e fa buon carbone. Quest' alberetto suol nascere nei paesi caldi, ma con tuttociò si addomestica facilmente anche ne' freddi e benchè sembri talora essere seccato ed interizzito pel freddo, ciononostante nell' estate si risveglia e dal tronco caccia germogli e foglie e frutti. Qualunque sorte di terra gli è adattata, ma il terreno umido è più a proposito, perciò in mancanza di questa si supplisce con sovraporre alla terra secca altra buona terra sostanziosa mescolata con buon letame consumato a dovere: Si propaga per seme, per barbatelle e per propagini colle marcotte. Acciocchè nasca più presto si ajuta, con seppellire le cassette nelle ajuole o coccie di letame o nelle foglie di summacco. Si trapiantano poi dal semenzajo nei vasi e nei paesi meno freddi anche in piana terra. Ne' paesi meridionali basta trasportare con diligenza le pianticelle subito dopo la maturità e la caduta de' frutti dei vecchi corbezzoli. Se si possono levare colla loro zolla senza danneggiare la radice, la loro ripresa è sicura. Si tenterà quasi senza successo di trasportare i fusti giovani di quest' albero dai paesi meridionali ai settentrionali: è meglio che si servano dei semi e plantarli nella maniera seguente riportata dal Rozier. Subito che la bacca sarà matura separate i semi dalla polpa che li circonda; metteteli a seccare e conservateli poi in una sabbia fina e asciutta fino al mese di marzo. In questo tempo si tengano in pronto dei vasi o delle casse di 1. a 2. piedi di lunghezza,

di 8. pollici di grossezza, traforate nel fondo da varj buchi che dovranno coprirsi di conchiglie. Queste conchiglie impediranno i lombrichi ed altri insetti di penetrare in questi vasi e di rovinare i semi senza impedire lo scolo dell' acqua sovrabbondante. Collocate poi nel fondo della cassa uno strato di calcinaccio, poi un misto a parti uguali di terra consumata e un poco di rottami di pietra. Chiusi questi vasi in un sito caldo dopo 6. settimane o 2. mesi compariranno i giovani corbezzoli. Nel 1. e 2. anno resteranno nella loro stessa cassa e si ripareranno dai rigori dell' inverno tenendoli sotto impannate e dando loro ogni volta tanto d'aria quanto il tempo potrà permettere. Nella fine di settembre del 2. anno ogni corbezzolo sarà piantato separatamente in un vaso che nell' inverno si custodirà nella stessa guisa come negli anni precedenti, e nell'estate seguente si collocherà in terra contro una muraglia esposta al levante. Nel mese di settembre del 2. anno di questa trapiantazione si pianterà a consistenza. Sarà necessario allora di collocare della paglia minuta intorno al suo piede e di continuare a mettervela per qualche anno dal principio di gennajo fino alla metà d'aprile, dandogli peraltro dell' aria per quanto le stagioni lo permetteranno. Si può innestare sul nocciuolo e viceversa, e il frutto parteciperà dell' uno e dell' altro. Questa cerasa marina ha prodotte parecchie varietà. Tali sono il corbezzolo con fiore doppio, con fiore rossiccio, con fiore bislungo, con frutto ovale. Gli amatori ne coltivano nei loro giardini altre specie. Il corbezzolo con foglie intere e non tagliate, la cui scorza è liscia, le foglie molto più larghe e il suo fusto più alto che quello dei precedenti. Questo è l'*Arbutus andrachne* del Linneo: cresce naturalmente nella Natolia, esige un terreno molto asciutto e teme molto il

freddo. Il corbezzolo delle paludi dell' Acadia, i cui fusti sono deboli, le foglie ovali, un poco intagliate e i fiori distaccati. Il corbezzolo delle Alpi con fusto debole, foglie ruvide e intagliate. I Lapponi ne mangiano il frutto: non è facile a coltivarsi nei giardini. Finalmente il corbezzolo uva d'orso. V. *Coccíniglia*.

Cilindro, *Spianatojo*, *Rotolo*. Corpo di figura lunga, rotonda come un pezzo di colonna e di grossezza uguale:in agricoltura però è un pezzo di legno rotondo, ne' due capi del quale è fitto un perno in cui entrano due anelli fermi attaccati per una corda ad un cavallo e tirato s'aggira intorno al suo centro e si voltola sopra la terra, ne rompe le zolle e le schiaccia e spiana la terra. Se sia scannellato chiamasi tribolo e si adopera per cavare i semi dalle sue guscie. Si fanno anche dei cilindri di sasso e si usano per rassodare e spianare i viali col peso.

Cima, lat. *Cacumen*, *Vertex*, fr. *Sommet*. Sotto questo nome s'intendono di molte cose. Cima dicesi la punta dei rami degli alberi e la punta delle piante, onde cimare una pianta significa toglierle la cima. Cima è pure il broccolo e il rimessiticcio dei cavoli ai quali sia stato colto il capo. Cima finalmente è la sommità d'un albero, d'un monte ec. V. *Cimare*.

Cimare, lat. *Decacuminare*, fr. *Brouter*. Si cimano varj erbaggi quando non si vuole che vadano in seme; si cimano i lavori di mortella per mantenerli in quella figura che piace al giardiniere. Si cimano le zucche, i cocomeri, i meloni acciò buttino dei rami laterali e acciocchè portino frutto maggiore. Queste cime che si tolgono, per ordinario sono un buon cibo cotte leggiermente o in insalata o in foggia d'asparagi. Vedi *Tondere*.

Cimatura. V. *Borra*, *Pecora*.

Ci-

Cimice, lat. *Cimex*, fr. *Punaise*. Si dà questo nome ad un insetto puzzolente di cui v'ha gran numero di specie differenti per la grandezza e pel colore. Se ne trova nei campi, nei giardini, negli orti, su gli alberi, su i legumi, sulle muraglie e nelle case, noto in teorica a tutti e per esperienza a ben di molti. Hannovi delle cimici di campagna attaccate ciascuna ai suoi alberi particolari, come all' ortica, al pino, all'arancio ec. La cimice però che ci tocca più da vicino e che si pasce del nostro sangue disturbandoci i nostri riposi è la cimice da letto, *Cimex domesticus*, *aut lectularius*, Linn. Guai per noi se le cimici e non perissero quasi tutte nell' inverno e non si divorassero l'una l'altra e non servissero di gradito pascolo a certi ragnatelli particolari i quali si ritrovano sempre ripieni del loro sangue. Non giungeremo a dirazzarle mai più di dove avessero preso una volta possesso. Con questi tre nemici non ostante sono così numerose. Il luogo ove depongono le loro uova è così convenevole che all' avvicinamento della state elleno sempre si aprono per lasciar uscire i piccoli animali, che racchiudono; giacchè quest' insetti non sono che fecondi e moltiplicano prodigiosamente mercè le materie putride che esalano da corpi animali. Quindi nascono esse nei vecchi edifizj, negli appartamenti vicini ai pollaj, alle colombaje, alle gabbie di quaglie e nei forni, nelle vecchie soffitte delle case, nei letti e specialmente in quelli che sono fatti di legno di pino e ove la paglia e le coperte non sieno spesso rinnovate, presso libri vecchi ec., se ne vede maggior quantità nelle stanze superiori, nei luoghi asciutti, guardanti il mezzo dì, nelle città grandi e popolate e nelle case con più solaj. Le cimici fuggono la luce e durante il giorno stanno nascoste, ma tosto che la luce ascondesi escono tutte con incre-

dibil prestezza, assediano colui che vuole dormire, lo pungono, lo tormentano, e tanto più terribili sono quanto più hanno digiunato. Cerchino pure i fisici la ragione per la quale molti vanno illesi fra un esercito di questi insoffribili animali ed altri sono in un continuo supplicio per una cimice sola; noi andremo cercando come difendersene. E' cosa sorprendente vedere la quantità delle ricette sì dagli antichi, che da'moderni suggeriteci per impedire che questi indiscreti insetti non turbino il nostro riposo: il non vederne nelle botteghe dei droghieri, speziali ed acconciatori di pelli ci fa con ragione sospettare che temano gli odori. Il mercurio è fatale per tutti gli insetti: gli untumi sono per li medesimi un potente veleno impedendo loro la traspirazione. Tutti questi rimedj si sono messi in opera, ma per lo più senza frutto. Il Linneo terminando la numerazione delle cimici che egli fissa a 43. specie ci reca un' idea singolare. Questo naturalista pensa che bisognarebbe ricercare se per avventura si trovassero fralle specie di campagna delle cimici che introdotte nelle case potessero distruggere le cimici da letto. Io più per sodisfazione del lettore, che perchè le creda efficaci segnerò qualche ricetta delle meno strane per discacciare le cimici. 1. Assenzio, ruta, olio comune, acqua in quantità sufficiente, fate cuocere il tutto fino all' intera consumazione dell' acqua; colate l'olio nel quale aggiungerete tanto di grasso quanto basti per farlo come un unguento, con questo linirete le fissure e le commessure del letto. 2. Grasso di porco ed argento vivo mescolatelo ed ungete come sopra; oppure tintura di solfo, ovvero sugo d'assenzio e olio vecchio cotti insieme fino alla totale consumazione del sugo. Aggiungetevi solfo vivo e con questo ungete il letto e le mura. 3. Persicaria, colloquintida,

ro-

roveto; foglie di cavolo; fatene un decotto del quale adacquerete la camera. 4. Argento vivo e mescolatelo in un vaso con sapone nero, aggiungetevi sapone comune, altrettanto di sapone nero e facendone una composizione ungete ove le cimici hanno depositate le loro uova e queste non si schiuderanno. 5. Bagnate il letto cioè tavole e banchi con sugo di cedriuolo ben maturo e fiele di bove ed aceto o con colla di pesce. 6. La suffumigazione di tabacco a porte e finestre chiuse è un rimedio quasi infallibile e fra tutti il migliore. Ottima è anche quella di mercurio; di cuojo, d'olio di vetriolo versato sul sal marino. Il vapore del solfo fa perire le cimici in men d'un'ora: se mettansene in cartoccetti a modo di corno fatti di carta doppia e chiusi bene al possibile e si collochino questi in siti diversi d'un armadio in cui facciasi bruciare del solfo; in capo a un' ora si troveranno tutte le cimici morte. Non si sa se questo vapore attacchi pure e distrugga il germe nelle uova. Reiterando spesso questa fumigazione nelle stanze si arriverebbe a poco a poco a distruggere tutte le cimici di un appartamento non dando tempo alle piccole di crescere e di riprodursi. 8. Salberg negli atti dell' accademia di Svezia all' anno 1745. propose la seguente composizione. Prendi 1. libbra di trementina, d'alcali fisso o di potassa 1. e mezza, di calce viva, mezza libbra, un quarterone di verderame. Si polverizzino queste sostanze ciascuna da sè, si mescolino quindi subito in un mortajo di marmo e si pongano in un matraccio di rame, vi si versi sopra una pinta di buona acquavite, vi si adatti un capitello e per atturare le commissure vi si metterà della vessica bagnata; si distillerà dolcemente servendosi d'un refrigerante: il liquore che ne risulta si porrà in una botteglia ben sigillata, al fondo della quale si avrà avuta l'avvertenza di

mettere un poco di verderame. Quando questo vi si sia perfettamente disciolto il liquore sarà fatto. Per uccidere le cimici non si avrà da far altro che siringare con esso i buchi e le crepature dei muri ove stanno le cimici d'ordinario e stopicciarne i banchi e tavole del letto: le cimici muojono immediatamente e le loro uova non possono più schiudersi. 9. Si prende 1. libbra di spirito di vino e altrettanto d'olio etereo di trementina, si meschiano insieme e nella mistura si dissolve 1. oncia di canfora. Con questa mistura si bagnano tutti i legni del letto e se occorre anche i pagliacci, i materassi e le coperte, giacchè questa mistura non altera punto alcun colore. Al principio esala un odore spiacevole, che però dopo 2. o 3. giorni non è più sensibile. E' pertanto da osservarsi che è ottimo consiglio il fare l'operazione di giorno, perchè siccome il liquore è infiammabile assai e volatile, potrebbe per avventura infiammarsi nell' avvicinargli un lume acceso. Questo rimedio è stato sperimentato col più felice successo. 10. Se volete una cosa più semplice fate una forte decozione di sambuco minore o di ebolo e siringatela bollente nelle commessure del vostro letto. Questo si dà per rimedio infallibile. 11. Si vuole che le cimici fuggano dai rami del ledo palustre; all' opposto esse si ritirano volentieri su cannicci di salci spaccati; che però suggerisce l'Aldroando di metterne presso al capezzale del letto e quando ve se ne siano radunate basta scuotere questi cannicci per ischiacciarle: più che i rami sono vecchi, migliori sono, poichè sì fatti insetti avendo l'odorato finissimo, l'odore dei loro simili gli attira in folla. Il tenere però il letto netto e proprio è il migliore di tutti i rimedj. V. *Cipresso*. Quanto ai cimici selvatici la decozione d' acqua e sapone li fa morire, e lo sterco secco di bove abbruciato a piè dell' albero li fa fuggire.

Ci-

Cimurro. V. *Ciamorro*.

Cinabro, lat. *Cinnabaris*, fr. *Cinabre*. Materia di color rosso composta d'argento vivo e di solfo, altra nativa, altra artificiale. Il cinabro naturale è un minerale pesante e fragile, d'un rosso molto carico quando è in massa, composto d'aghi brillanti applicati gli uni sopra gli altri nella loro lunghezza. Esso non è che mercurio o argento vivo involto dal solfo ovvero unito strettamente con questa materia infiammabile, ossia la vera miniera dell'argento vivo. Se ne trova nelle miniere di Kremnitz in Ungheria, d'Almaden in Ispagna e in altri luoghi. Quella delle isole Filippine è la più alta di colore. Sebbene questo corpo sia composto di solfo il quale non ha senonchè un colore citrino leggerissimo, e di mercurio il di cui colore è bianco argentino, è nondimeno d'un rosso invariabile e forte all'estremo. Il suo principale uso è nelle arti per colore. Il cinabro artificiale è un' imitazione del naturale ed è di grand'uso nella pittura e nella miniatura per le tinte d'un rosso vivace e chiamasi vermiglio e vermiglione. I chimici hanno proposto varj metodi per farlo che possono vedersi presso il Macquer colle note dello Scopoli, ma i soli Olandesi hanno il segreto di fare il più bello. Si dice che polverizzino il cinabro con una specie di molino fatto come quello degli smaltatori bagnandolo di tempo in tempo con urina o come altri vogliono con ispirito di vino, e dopo di averlo lavato a grand'acqua ne raccolgano la polvere più fina e colorita che vendono sotto il nome di vermiglione. Si falsifica talvolta il vermiglione mescolandovi del minio e talvolta ancora del sangue di drago. Per conoscere l'inganno se ne esponga al fuoco una porzione entro di un cucchiajo; se nel mentre che svapora divien nericcio e non lascia alcun residuo, è legittimo; ma

ma se prende una tinta gialla deve credersi che vi sia misto del minio. Ovvero se ne getti una piccola quantità sopra i carboni ardenti; se la fiamma è di un colore azzurro che si avvicina al violato e non tramanda alcun odore il vermiglione è puro; se la fiamma è rossiccia dovrà sospettarsi che vi sia mescolato del minio; se farà una specie di bollimento avrassi indizio che vi si trovi del sangue di drago. Per evitare più sicuramente la frode altri consigliano di non comperare il cinabro artificiale in polvere, ma in pezzetti che devono essere composti di aghetti o strie lucenti come il nativo. Quando l'artificiale è sincero si preferisce al cinabro nativo. Chi bramasse di purgare maggiormente il vermiglione e separarlo da qualunque materia estranea che vi fosse stata introdotta lo stemperi con molta urina, e dopo qualche ore di riposo getti via il liquore che sopranuota il quale sarà tinto di un rosso sudicio: vi aggiunga dell'urina fresca e ripeta l'operazione per 4. o 5. volte. Dopo di ciò invece dell'urina vi getti della chiara d'uovo battuta con acqua limpida; rinnovi 2. o 3. volte questo liquore come fece coll'urina tenendo sempre il vaso coperto e riparato dalla polvere. Per ultimo faccia ben asciugare la materia ed avrà un vermiglione bellissimo. Il colore formato con questo ingrediente è soggetto ad annerire, onde i miniatori diligenti per impedire questo difetto vi mescolano un poco d'acqua in cui hanno fatto sciogliere della guttigomma ed alquanto di zafferano.

Cincinpotola. V. *Cingallegra*.

Cingallegra, Cinciallegra, Paro, Aparuolo, Paruzula, lat. *Parus*, fr. *Mesange*. In Lombardia si chiama parizola parazola, in altri paesi parula, patascio, parruzza, zinsin, orbesina ec. E' un uccelletto notissimo e la prima caccia dei ragazzi, Ve ne sono molte specie no-

stra-

strali ed esotiche. Noi diremo qualche cosa delle conosciute in Italia. Tutti gli uccelli di questo genere, come scrive Buffon, sono apparentemente deboli, perchè sono piccolissimi; sono però nel tempo stesso agili e coraggiosi, veggonsi incessantemente in moto, svolazzano di pianta in pianta, saltellano di ramo in ramo, ripiscono sulla corteccia degli alberi, s'arrampicano sulle muraglie, s' attaccano, girano a modo di spira intorno ai rami, si sospendono in tutte le guise e sovente anco col capo abbasso affin di poter frugare e ricercare in tutte le fessure se vi sono vermi, insetti e uova loro e quasi di continuo cantono un *zin zin*. Si pascono eziandio di grani, ma invece di stritolarli col becco come fanno i fanelli e i cardellini quasi tutte le cingallegre li tengono fermi tra i piccoli artigli loro e a colpi di becco li forano siccome fanno delle nocciuole, delle mandorle, castagne ec. Se si appende loro una noce all'estremità d'un filo esse si aggrappano a questa noce seguendo tutte le oscillazioni o barcolamenti senza lasciar la preda, nè cessano di percuoterla col becco. La maggior parte si trovano in ogni stagione, ma più numerose sul fine dell'autunno in cui vengono alle pianure coltivate e ai luoghi abitati dai monti e dalle selve per procacciarsi il vitto. Vanno in truppe più o meno numerose: sono fecondissime, facendo a 18. e 20. uova per nidata, perciò in Inghilterra si dà il nome di cingallegra ad ogni femmina la quale nello stesso tempo sia piccolissima e assai feconda. Collocano i nidi nei buchi degli alberi e alcune specie li sospendono all'estremità d'un ramo. Tutte hanno dei segni bianchi intorno agli occhi, quasi tutte sono assai ben fornite di piume sul groppone, tutte eccettuata l'azzurra hanno il capo nero o marcato di nero, tutte a riserva di quella della coda lunga hanno i piedi di co-

lor

lor piombino e il becco a guisa d'un cono corto, più corto di quello delle capinere e sovente ombreggiato dalle piume della fronte le quali si rialzano e spargono in avanti. Se più grosse fra tutte le cingallegre sono la parisola domestica e la cincinpotola, le più piccole di tutte sono la cingallegra col capo nero, quella della coda lunga, la monachetta cenerina, la pendolina e la cingallegra colla gola gialla, le quali non pesano più di 2. o 3. dramme ciascuna. La parisola domestica ossia la grossa cingallegra, detta in Roma spernuzzola, in Lombardia parussola, in Toscana cincinpotola per il suo grido, in Piemonte testa nera, al dir dell' Olina, ha sul capo una specie di cappuccio d'un nero brillante e lucido il quale davanti e di dietro discende sino alla metà del collo e in ciascuna parte havvi una gran macchia bianca quasi triangolare; sotto a questo cappuccio nel davanti sorte una striscia nera, lunga e stretta la quale scorrendo nel mezzo del petto e del ventre s'estende fino all'estremità delle coperte inferiori della coda, queste sono bianche come il basso ventre, il restante al di sotto del corpo sino al nero della gola è di un giallo scolorito, un verde olivastro regna sul dorso, ma questo colore divien più giallo e men bianco avvicinandosi all'orlo inferiore del cappuccio, si oscura al contrario nella parte opposta e cangiasi in cenerino azzurro sul groppone e nelle coperte superiori della coda; le due prime penne delle ali sono d'un cenericcio bruno senza orlo; il restante delle penne più grandi è orlato di cenericcio azzurro e le mezzane d'un verde olivastro che finisce con una tinta gialla sopra le ultime 4., le ali hanno una striscia trasversale di bianco gialliccio; tutto ciò che si vede nelle penne della coda è d'un cenerino turchiniccio, trattane la più esternata la quale è orlata di bianco e la seguen-

guente che termina collo stesso colore. Quest'uccello pesa un'oncia e la sua lunghezza totale è di 6. pollici. Si pasce in gabbia al dire dell'Aldroando, a cagione del suo bel canto ch'esso fa sentire quasi tutto l'anno benchè altri ciò neghino forse secondo i paesi. Serve anche bene di richiamo, si addomestica facilmente e così bene che viene a mangiare fra le mani, si accostuma come il cardellino al piccolo servizio della galera e fa le uova perfino nello stato di schiavitù. Vivono 5. in 6. anni. La piccola parisola domestica, detta anche capo nero o testa nera, è diversa dalla grossa per la statura e per il peso e per il colore. Ha una specie di cappuccio nero terminato di bianco dietro del capo, è segnata sotto gli occhi dello stesso colore, la parte superiore del corpo è cenericcia, l'inferiore d'un bruno sudicio, ha due macchie bianche trasversali sull'ale, le penne della coda e delle ale cenerine orlate di bigio, il becco e i piedi di color piombino: la lunghezza totale è di 4. pollici, il peso è di 2. dramme. Abita nei boschi e sopratutto dove sono abeti ed altri alberi sempre verdi, negli orti e nei giardini, s'arrampica e corre sopra le piante come le altre cingallegre. Si crede una varietà di essa la monachetta cenerina o paronzino, perchè più grossa, colla coda più lunga e ha men di nero sotto la gola, il bianco al di sotto del corpo più puro e senza alcun segno di questo colore nè sopra l'occipite, nè sopra le ali. Stassene più volentieri ne'boschi che negli orti e ne'giardini vivendo di minuti grani, facendo la guerra alle vespe, alle api ed ai bruchi. La cingallegra azzurra si chiama cogli stessi nomi della grande spernuzzola, parussola, parozolina, a Bologna parozolino, rospedino, fratino. Pochi sono gli uccelletti più conosciuti di questo, pochi essendo quelli che sieno tanto comuni,

co-

così facili a prendersi e così rimarchevoli per il colore delle loro penne; l' azzurro o celeste domina sulla parte superiore, il giallo nell' inferiore, il nero ed il bianco sembrano distribuiti con arte per separare e rilevare questi colori che si vanno moltiplicando eziandio con diversi altri miscugli. E' nota anche per il danno che cagiona ai nostri giardini pizzicando le gemme degli alberi fruttiferi e si serve altresì con una singolare destrezza de'piccoli suoi artigli per cogliere dal ramo il frutto intero portandolo al suo magazzino. Fa una sola covata di 20. e 22. uova e perciò passa per la più feconda,ma se è disturbata collo spezzarle anche un uovo solo e talora col solo toccarle essa le abbandona facilmente.E'lunga 4.pollici e mezzo,e pesa 3.dramme. Il pendolino ha le piume assai volgari, la sommità del capo bianchiccia, l'occipite e il di sopra del collo cenerino,tutto il dorso bigio,ma tinto di rossigno nella parte anteriore,la gola e tutto il sottostante corpo bianco, tinto di bigio cinerino nel davanti e di rossigno all'indietro, una fascia nera sulla fronte che si estende orizzontalmente dall' una e l'altra parte sopra gli occhi e al di là ancora, le coperte superiori delle ali brune con una leggera tinta verde e orlate di un rosso che va degradando verso l'estremità loro, le penne della coda e delle ali ugualmente brune, ma orlate di bianchiccio, il becco cenerino, i piedi cinerino-rossigni. E' curiosa l'arte studiata nella costruzione del loro nido, morbidissimo dentro perchè fatto con lanugine di fiori di salice, pioppo, cardo selvatico ec. e lo appendono con della canepa o dell' ortica al biforcamento di un piccolo ramo flessibile che sporge sopra qualche acqua corrente, per esser più dolcemente cullate dall' annodata elasticità del ramo. Covano 2. in 3. volte all'anno, deponendo 4. o 5. uova. Veggonsi di questi nidi nel-

nelle paludi all' intorno di Bologna, in quelle della Toscana, sul lago Trasimeno ec. Le persone semplici anno per essi una certa venerazione superstiziosa: ogni capanna ha uno di questi nidi appeso sopra la porta; i proprietarj lo riguardano come un vero e sicuro riparo dal fulmine e il piccolo uccello che lo costruisce come un uccello sagro. Ma il mezzo più sicuro per salvarsi dal fulmine si potrà vedere all'articolo *Fulmine*. Il peso dell' uccello è anche di 3. dramme e la lunghezza di 4. pollici e mezzo. Finalmente la cingallegra di coda lunga, in Roma potazzina, e altrove secondo l'Aldroando paronzino, pulzonzino, pendolino, è ben distinta dalla coda che è più lunga di tutto il restante della sua corporatura formando da sè sola assai più della metà della lunghezza totale; e siccome questa cingallegra ha un corpo così sottile ed un volo così rapido facilmente vedendola a volare potrebbe prendersi in abbaglio per una freccia ossia dardo che fende l'aria. Le sue piume sono mal ordinate rassomigliando quasi ad una lanugine assai lunga, ha una specie di sopracciglia nere, le palpebre superiori d'un giallo di cedro, la sommità del capo, la gola e tutto il sottostante del corpo è bianco, ombreggiato di nero sul petto e talvolta tinto di rosso sul ventre, ne' fianchi e sotto la coda; il di dietro del collo è nero e di là parte una striscia del color medesimo, la quale scorre su tutto il dorso fra due larghe striscie di un rosso smorto, la coda è nera orlata di bianco, la parte anteriore dell' ala è nera e bianca, le penne maggiori sono nericcie, le mezzane parimente, ma orlate di bianco, trattene le più vicine al corpo, le quali sono di color rosso consimile a quello del dorso; il fondo delle piume è cinericcio carico. Queste cingallegre depongono 10. a 14. uova e anco fino a 20. della grossezza d'una noc-

ciuo-

ciuola. La totale loro lunghezza è di 5. pollici e due terzi. Hanno qualche somiglianza colle coditremole, facendo colla lunga loro coda un moto tremulo e spesso ripetuto da basso in alto. Giornalmente accade di vedere che questa cingallegra essendo presa dai cacciatori lascia la coda e scappa dalle mani de' medesimi, perchè queste penne facilmente si staccano. Quasi tutte le cingallegre fanno degli ammassi e delle provisioni tanto nello stato di libertà quanto nell' uccelliera. Il visconte di Querhoent ne ha spesse volte vedute parecchie di quelle, alle quali avea tagliate le ale, prendere nel loro becco 3. o 4. grani di panico con un grano di canapuccia ed arrampicarsi con una lestezza singolare all' alto della tapezzeria dove aveano fissato il loro magazzino. Il sig. Hebert ha osservate alcune specie le quali passano la notte ne' buchi degli alberi; le ha più volte osservate gettarvisi dentro precipitosamente dopo aver rimirato da ogni parte e per dir così riconosciuto il terreno: ed inutilmente si è affaticato per farnele sortire introducendo un bastone nei buchi medesimi dove aveale vedute entrare: egli pensa che ritornino tutti i giorni allo stesso albergo e ciò è tanto più verisimile perchè quest' albergo è altresì il magazzino dove sogliono riporre le piccole loro provisioni. Si potrebbe dunque tendervi un laccio avendolo scoperto. Questi augelletti rare volte si vedono a terra se non sia per cercarsi il cibo; si compiacciono e negli alberi grossi e sugli arbusti presso alle acque correnti ed ai ruscelli, negli orti ec. Si fa caccia delle cingallegre in molte maniere, colla canna spaccata, coi lacci, col vischio, col trabocchello e coll' archetto mettendovi l'esca d'una noce e col richiamo vicino, colla rete ed anche ubbriacandole come faceano gli antichi colla farina stemperata nel vino. Questo pasticcio le stordi-

disce, cadono, si dibattono, sforzansi per volare e ricadono e divertono gli spettatori colla varietà bizzarra dei loro moti e de' loro atteggiamenti. Colla civetta se ne prendono molte. Niun altro uccello assale questa così arditamente. Sono sempre le prime le cingallegre a slanciarsele contro cercando di cavarle gli occhi: la loro azione è accompagnata da un arricciamento di piume con una sequela rapida di atti violenti e di moti precipitosi i quali energicamente esprimono l'accanimento loro ed il piccolo loro furore allorchè sentonsi prese, dispettosamente mordono le dita del cacciatore percuotendole con colpi replicati del becco e con gran gridi chiamano gli uccelli della loro specie i quali accorrono in folla ed essi pure vengono presi, e cadono ne' lacci o nelle panie tutti gli altri che da' contorni accorrono a tali gridi. V. *Civetta*. Secondo il sig. Frisch non prendonsene che un centinajo al giorno ad una caccia chiamata nei contorni di Norimberga la gran caccia de' trabocchetti. Questa si fa col mezzo d'una capanna triangolare fissata sopra tre grandi abeti che servono di colonne: ciascuna facciata di questa capanna è bucata da una specie di finestra sopra la quale vien posto il trabocchetto; ciascuna finestra ha il suo e la sua cantarella o richiamo, e il cacciatore resta nel centro avendo l'occhio sopra il tutto con un richiamo che si fa sentire da lontano. Aggiunge l'autore che prendonsi poche cingallegre col ciuffo e di quelle colla coda lunga ne' trabocchetti. Come si prendano dai ragazzi al trabocchello o trabocchetto semplice vedi al suo articolo. Lattinger assicura che sui monti della Lorena allor quando il tempo è favorevole, vale a dire che siavi la nebbia, basta un richiamo, una capannetta ed un bastone o canna spaccata da una parte per prenderne 40. e 50. dozzine in una sola matinata. V. *Uccellare, sez.* 4.

Se

Se si metta una cingallegra in una gabbia bislunga, o in altra maniera come si dirà all' articolo *Pettirosso*, con intorno bacchette invischiate e la gabbia si collochi in terra o sopra un sasso ove sia vicina una quantità di questi uccelletti, essi vi correranno in folla sulle bacchette. Quelli che imitano col fischio la voce delle cingallegre si mettono in un capannello fischiando, attraendole sopra le bacchette invischiate delle quali tutto è sparso. Ecco quanti mezzi si adoprano per distruggere questi uccelletti e quasi tutti impiegati con buon successo; la ragione si è che coloro i quali allevano le api hanno gran premura della distruzione delle cingallegre; perchè fanno un gran consumo di questi utili insetti particolarmente quando hanno i pulcini e nell' inverno, poichè le api essendo meno vivaci temono meno il loro pungiglione e più facilmente le prendono al volo: altronde elleno sono troppo vivaci per non cadere in tutti i lacci che loro vengono tesi e sopra tutto al tempo del loro arrivo, essendo allora molto meno selvagge e diffidenti; se ne stanno sopra i cespugli, svolazzano intorno alle strade maestre e lasciansi avvicinar da presso, ma tosto apprendono dall' esperienza a divenir più caute e a fidarsi meno. La parisola domestica è la meno diffidente fra tutte, poichè le novelle non solo accorrono alla voce d'un' altra cingallegra, non solo lasciansi ingannare dal richiamo, ma le vecchie medesime le quali sono già state prese più volte e che hanno avuta la sorte di fuggirsene si riprendono di bel nuovo e così facilmente ne' medesimi lacci e colle medesime astuzie; e ciò non perchè siano semplicissime, ma forse, come pensa Buffon, perchè siccome sono coraggiose assai sembra che il coraggio medesimo sia quello che in esse distrugga il sentimento di diffidenza egualmente a quello del timore; e se sov-

vie-

viene loro d'esser cadute nei lacci o nel vischio, loro sovviene eziandio d'essersene sbrigate e fuggite, e compromettendosi della loro forza hanno per lo meno la speranza di fuggir nuovamente. All' opposto i pendolini sono naturalmente sì scaltri che al dire di Monti e di l'izio giammai non se ne prendono ai lacci. Sorprendonsi talvolta nel nido, aggiunge Tizio, al tramontar del sole o quando il tempo è nuvoloso e carico di nebbie. Generalmente la carne delle cingallegre è magra, amara e secca e per conseguenza un pessimo cibo. Talvolta se ne prendono delle mediocremente buone e talvolta eccellenti secondo i paesi e i tempi. Si allevano facilmente in gabbia e cantano e servono di richiamo appena prese. Il loro cibo in ischiavitù sono le noci, pane grattato mescolato con un poco di formaggio, canepuccia, miglio, uova di formiche e altri insetti. Prese nel nido difficilmente si allevano. Si dice che ponendo successivamente parecchie cingallegre nella stessa gabbia, la prima colà domiciliata si slancia sulle ultime che sono giunte e loro dà la legge, e se le riesce le uccide e mangia loro le cervella. In primavera il canto loro d'amore è più grazioso e s'accosta a quello dei fringuelli; in altri tempi è un grido spiacevole e rauco.

Cingere. V. *Cignere*.

Cinghia. V. *Cigna*.

Cinghiale, *Cignale*, *Porco cignale*, lat. *Aper*, fr. *Sanglier*. Animale selvatico quasi della stessa struttura del porco domestico, differente però in molte qualità e d'indole alquanto diversa. La cacciarella del cignale non è del proposito di questo dizionario: ella è poco utile e molto pericolosa, perciò non conviene all'economia del cittadino. Non si dà la caccia al cignale che quando devasta le vostre possessioni. Talvolta dalle selve montuose scende al basso coltivato e devasta le uve,

le castagne ec. e fa di tali danni che si accorda un premio a chi ne uccide qualcuno. Allora s'attende al varco principalmente la notte al chiarore della luna ed a colpi di fucile si perseguita da lontano, ma è da badarsi bene di non accostarsegli se non sia morto o in istato da non potersi muovere, perchè ferisce crudelmente se può farlo. I cacciatori usano una grande attenzione di tagliare al morto cignale i testicoli, il di cui odore è sì acuto che se passino 5. o 6. ore senza levarli tutta la carne ne resta infetta. Peraltro nel vecchio soltanto la testa è buona, mentrecchè tutta la carne del porchetto e quella del giovine che non abbia passato l'anno è delicata ed anche assai fina e migliore di quella del porco domestico. Si mangia principalmente in agrodolce. I prosciutti di cignale sono regalatissimi e si fanno come quelli del porco comune. Si sogliono tenere i cignali nei parchi allevandoli colà da piccoli, ma non sono così preziosi come gli allevati in campagna o nelle foreste. I cibi e la libertà del moto concorrono moltissimo a renderli saporiti. Gli antichi aveano il costume di castrare i cinghiali piccoli se loro riusciva di portarli via dal seno delle loro madri, dopo di che li portavano di nuovo nei boschi. In tal guisa s'ingrossano molto più degli altri e la loro carne è migliore di quella dei porci domestici. Delle setole del cignale ne armano i calzolaj la punta del loro spago per più facilmente infilzarlo nei buchi fatti colla lesina. In termine di caccia si chiamano bestie di compagnia i cinghiali che non hanno passati i 3. anni, poichè sino ad un tal tempo non si separano gli uni dagli altri, ma seguono tutti la loro madre comune e non vanno soli se non quando si sentano assai forti onde non avere più timore dei lupi. Codesti animali dunque formano tra loro delle truppe dalle quali dipende la loro sicurezza,

pe-

perocchè quando vengano assaliti eglino si soccorrono e si difendono; i più grandi formano la fronte stringendosi in circolo gli uni contro gli altri e mettendo i più piccoli nel centro. I porci domestici si difendono anch' essi nello stesso modo e non v' ha bisogno di cane per guardarli. V. *Porco*.

Cinoglossa, *o Lingua di cane*, lat. *Cynoglossum*, fr. *Cynoglose*, *ou Langue de chien*. Erba pratense la quale alligna volentieri nei luoghi aridi. Ha una radice dritta, nericcia al di fuori, bianca al di dentro, simile ad una rapa, d'un odore acuto e d' un sapore insipido e mucilaginoso, i suoi tronchi sono ramosi, lanuginosi, alti circa 2. piedi, le foglie lunghe, strette, puntute, lanuginose, d'odore acuto. Queste e le radici sono d'uso per fermare i flussi d'ogni specie. Si stimano anche narcotiche e anodine.

Ciocca, lat. *Cirrus*, fr. *Touffe*. Dicesi di frutta, di fiori e di foglie, quando molte insieme nascono e sono attaccate nella cima de' ramoscelli, onde ciocca di salvia, ciocca di ciliegie e simili.

Ciocco. V. *Ceppo*.

Cioccolata, *Cioccolatte*, *e Ciocolato*, lat. *Cocholata*, fr. *Chocolat*. Composizione di cacao e d' altri ingredienti dei quali si fa una bevanda che si sorbe molto calda. Nelle lettere di madama di Sevignè si trova il seguente scherzo. Io presi l'altro jeri la cioccolata per digerire il mio pranzo, per cenar meglio e ne ho preso jeri una chicchera per sostenermi e digiunare fino a sera. Essa mi ha fatto tutti gli effetti che io volevo. Oh quest' è graziosa! la cioccolata opera secondo l'intenzione. Gl'Indiani facevano abbrustolire il cacao in vasi di terra, lo mondavano dalle scorze, lo pistavano fra due sassi e ne formavano pani colla loro mano. V. *Cacao*. Gli Europei più delicati di gusto hanno perfezionata

questa pratica. Mettono 2. libbre di buon cacao purgato e crivellato in una gran padella di ferro ove lo fanno arrostire fino a tanto che sia in istato di macinarsi. Si purga dalle scorze rompendole e vagliando il tutto. Il cacao arrostito e mondo cala presso a poco la sesta parte. Mondo che ei sia s'abbrustolisce di nuovo a fuoco ben vivo. Il colpire il giusto grado della cottura è un'arte che non è da tutti. Se troppo arrostiscansi i grani perdono tutto l'oleoso, se poco la cioccolata resta assai aspra. Si macina diligentemente sopra una pietra calda, nel che fare consiste una delle perfezioni della cioccolata. Aggiungasi poi alla cioccolata zuccaro, cannella, e secondo i gusti vainiglia, essenza d'ambra ec. e si rimacini di nuovo per ben incorporare le droghe. Se ne fanno pastiglie, rotelline e rotelle di 1. oncia, cilindri o bolli di due once, tavolette o mattoncini di 3. 4. o 6. once, s'incartano e si conservano in luogo asciutto e lungi dagli odori. Allor quando la cioccolata facciasi senza vainiglia la proporzione della cannella è di due dramme per libbra di cacao, la metà basta colla vainiglia. Qualche fabricatore di cioccolata mette in essa del pepe e gengiovo; ma i saggi fuggono da questa pasta, come rifiutano quella colla vainiglia il di cui odore dà al capo. La cioccolata di puro cacao e poco arrostito è la migliore per la sanità. La cioccolata sarà ottima se i grani del cacao saranno bene scielti e purgati da ogni pezzetto guasto e della qualità mentovata all' articolo *Cacao*. Generalmente la manifattura della cioccolata dipende dal gusto dei paesi e delle persone e dal comodo di spendere. Ognuno sa che per cuocere la cioccolata havvi di mestieri d'una chicchera d'acqua per ogni oncia o poco più. Il farla troppo densa è ugual difetto che il farla troppo dilavata; ognuno sa che si lascia bollire a discrezione, si frul-

frulla e si vuota nelle chicchere più spumante e calda che sia possibile e che alla medesima maniera si fa la cioccolata col latte o col caffè. Gl' Indiani prendono per l'ordinario la cioccolata calda e vi mescolano farina di formentone e ne fanno per così dire una polentina: per renderla più sana spogliano il maiz o formentone della prima scorza. I più delicati mescolano il cacao con l'atola, cioè col latte di formentone ancor tenero. Altri fanno riscaldare l'acqua ed avendo messo la cioccolata in una tazza di cocco versano su questo alquanto d'acqua e la sbattono col frullo o mulinello fino a tanto che sia disfatta, quindi la fanno bollire al solito. Altra maniera di fare la cioccolata si è questa. Mettasi in una cioccolatiera con alquanto d'acqua e si lasci bollire fino a tanto che sia bene sciolta, vi si aggiunga poi dell'acqua a proporzione della cioccolata e si cuoca all' ordinario. La cioccolata cotta in questa maniera è di un gusto esquisito, ma si pretende mal sana. Si raschia o si fa in pezzetti con un coltello o si grattugia la cioccolata e se ne mette un'oncia in una cioccolatiera con un uovo fresco intero, vale a dire col bianco e col giallo o tuorlo oppure con questo solo. Col mulinello tutto s'impasta di modo che abbia la consistenza di mele liquido. Si versano su questa mistura quattr' once d'acqua o latte bollente e si frulla ben bene acciò il tutto s'impasti. Mettasi la cioccolatiera sul fuoco a bagno maría fino che sia cotta: si sbatte e si serve nelle chicchere. Per dare a questa bevanda un poco di grazia nel levarla dal fuoco aggiunganvisi due cucchiaj d'acqua di fior d'arancio con un pajo di gocce d'essenza d'ambra. Questa cioccolata odorosa è molto delicata e non carica punto. La cioccolata patisce moltissimo al fumo. Per ischivare quest'inconveniente si fa per l'ordinario sui carboni nei fornelli. La cioccolata sciolta nell'

nell'acqua fredda più ore avanti che farla cuocere s'incorpora più intimamente coll'acqua e perciò resta più leggera per lo stomaco e più sana. Altri usano di lasciarne alquanto nella cioccolatiera dal giorno avanti. Il P. Labat parla della cioccolata fatta col vino di Madera e coll'acquavite, bevande queste capaci di mettere fra pochi giorni in terra con ardentissima febbre quelli massimamente che affidati alle forze della gioventù s'arrischiano a tracannarle. Colla cioccolata si fanno pastigliette, si coprono pistacchi e pane di Spagna, se ne colorano vivande ec. Un medico di Marsiglia ha trovata una cioccolata più sana; egli fa lavare con acqua bollente i grani del cacao e cacciane l'acqua la quale diventa sporchissima e porta seco tutto il caustico del cacao. Mescola nella pasta ben asciutta ogni 4. libbre di cacao 3. libbre di zucchero, mezza libbra d'amandole dolci, cannella e vainiglia a discrezione e la fa sulla pietra al modo solito. Non disputeremo ora lungamente sulle virtù prodigiose che si sono, forse secondo i varj genj, attribuite alla cioccolata, nè su i difetti che vi hanno trovato altri per la salute di chi ne fa uso come già si disse del caffè. La cattiva qualità sarà il suo vizio principale e potrà recar danno molto più se per darla a buon mercato vi si metta in vece del cacao della farina di fave o di ghiande abbrustolite ec. Molti pur troppo corrono al buon mercato incautamente o per la passione e gusto di prendere la cioccolata, o per la vanità di dire che la prendono. La quantità può anche nuocere e il tempo di prenderla secondo i varj temperamenti, il che potrà dipendere dall' esperienza principalmente. Si rifletta che tutti gl' ingredienti della cioccolata sono prodotti di climi ben lontani e differenti dai nostri, adattati perciò meglio ai temperamenti della gente che soffre gl' influssi dello stesso clima che

a noi;

a noi ; onde il volerne fare il nostro alimento sarebbe un contradire alla natura che ci ha proveduto altrimente. Si pretende che la cioccolata sia dannosa sciolta nell' acqua fredda o raffreddata col ghiaccio o colla neve come usano alcuni per rinfrescarsi e per delizia del palato pigliandola in forma di sorbetto o di mattonella, perchè sommamente raffreddando cagioni dolori di stomaco , ostruzioni insuperabili ed altri incomodi. Così ancora usandola in pasta come cibo senza cuocerla nell' acqua , poichè masticata ed inghiottita colla saliva nel ventricolo mescolata coi fermenti s'inviluppa e si fa simile al sugo austero. Ad alcuni pregiudica se dopo presa si beva altra bevanda ossia vino ossia acqua o the ec. Si vuole che nuoca dopo la cena e il pranzo, specialmente dopo il troppo mangiare, perchè svegli vertigini e cagioni passioni coliche, privazione di voce, porti seco i cibi crudi alle vene; eppure alcuni la prendono dopo il mangiare in qualunque modo perchè loro facilita la digestione. Così si dica di tanti altri incomodi o vantaggi relativi. Assegnano virtù alla cioccolata di confortare lo stomaco, ajutare la digestione e nutrir molto. Subito fortifica, ristora le forze e gli spiriti e li rende robustissimi e giojali: purifica il sangue,colla virtù aromatica distrugge la soverchia umidità e cuoce quel che sopravanza , fomenta il calor naturale , allunga la vecchiaja e la vita, estingue gli stimoli della malinconia, apre le ostruzioni e mitiga la sete. Si loda l'uso di prendersi la mattina finita la digestione a stomaco digiuno o dopo aver preso poco cibo. Si prova alimento ottimo per colezione a gente di studio e di una certa età, perchè non impedisce, anzi giova per applicare subito a qualunque cosa , esige poca preparazione per non perder tempo e sostenta per molte ore presa con pane, biscotti ec. o senza,

O 4 Con

Con questo pretesto l'abuso poco economico che se ne è introdotto anche per la gente che fatica materialmente, fa che ormai quasi da tutti nelle città grandi si preferisca ai soliti cibi grossi, forti e sostanziosi, con discapito non meno del nostro commercio che rifonde somme enormi fuori dello Stato. L'essere la cioccolata molto nutritiva ha fatto nascere fra i teologi la questione se possa prendersi in tempo di digiuno per refocillarsi la mattina. Se avesse prevaluto la negativa sarebbe stata cosa ottima per l'economia publica e privata, ma le ragioni per l'affermativa e l'interesse di chi scriveva, unite alla tolleranza della s. Chiesa hanno vinto la causa e si usa comunemente senza scrupolo in dose moderata.

Cioccolatiera. fr. *Chocolatiere.* Vaso che serve principalmente per cuocere la cioccolata. Si fanno cioccolatiere d'argento, di rame stagnato, di latta e di terra. Quest' ultime servono poco, perchè oltre il pericolo di frangersi e spandere il tutto preso che una volta abbiano il caldo, conservano la ebullizione capace di far sortire quanto havvi di migliore nella cioccolata. La forma d'un cono tronco è la migliore per una cioccolatiera e la latta è il metallo migliore. Costa poco, è pulito ed è fra tutti i metalli il più sano per cuocervi entro. Il coperchio della cioccolatiera è forato nel mezzo per lasciarvi passar entro il manico del mulinello o frullo il quale è un cilindro sottile di legno duro, come di busso ec. nella parte inferiore del quale s'allargano varie ruote dentate o varj ingegni, onde la cioccolata si flagelli e si frulli. In mancanza del frullo ossia mulinello usuale pigliate un bastoncello, spaccatelo sul fondo in croce ed innestate nei fori due pezzi d'assicelle. Galanterie dai viaggiatori sono certe cioccolatierine sottili e reggenti unite con un fornellino delicato il quale riscaldasi con un lucignolo imbevuto d'acquavite per far con questo la cioccolata a cavallo o in

calesse. La cioccolata è una provisione che deve portar seco un viaggiatore per ogni accidente. Un pentolino di terra, un frullo fatto sul punto come abbiamo detto di sopra, un bicchiere od una ciotola suppliscono alla cioccolatiera, al mulinello ed alla chicchera.

Ciompo. Egli è quello il quale pettina la lana.

Ciotola. Bicchiere o vaso da bere senza piede.

Ciottolo, *e Ciotto*, lat. *Siliculus*, fr. *Galet*. Sasso rotondo come sono quelli che trovansi nel letto dei fiumi e anche su i monti aridi ove spesso non sono ancora ben tondi, e in riva al mare. Vi si trovano spesso delle pietre colorite buone per intagliarvi camei ec. Nei siti montuosi e freddi coperti da uno o due palmi di ciottoli si piantano con vantaggio delle viti che ricevono il necessario calore dai ciottoli riscaldati dal sole. Con questi si lastricano i cortili e le strade, che diconsi ciottolate. Quando i ciottoli delle strade dopo una pioggia asciugano presto egli è segnale di bel tempo prossimo. V. *Ghiaja*.

Cipero, lat. *Cyperus*, fr. *Souchet*. Erba graminosa la quale cresce nei paesi caldi. Qualche specie alligna anche in Italia a buona esposizione. Di questa se ne gode cotta e cruda la radica che è lunga, minuta, tortuosa, con nodi in forma d'oliva. Essa è di un gusto aromatico e di un sapore soave. La specie colla radice rotonda della grossezza d'un' avellana cresce nelle paludi dell' Egitto e lungo il Nilo e anche in Francia. Siffatte radici non sono odorose se non quando sono secche. Le migliori vengono dall' Egitto. I profumieri ne fanno polvere immergendola prima nell'aceto, seccandola poscia e pestandola ed in vasi di legno ben asciutti conservandola ai bisogni. Gli Spagnuoli seccano i tubercoli dei quali è composta la radice del cipero americano o radice di s. Elena e ne fanno corone.

Ci-

Cipolla, lat. *Cæpa*, fr. *Ciboule*, *Oignon*. E' una pianta da cucina nota generalmente. Il suo nome è comune alla pianta ed al frutto. La sua radice è bulbosa, di varj colori e figure secondo la specie. Essa è ripiena d'un sugo sottile ed assai acre che provoca le lagrime a chi la taglia. Questa è una pianta annua e bisannuale, cioè che dura due anni nell'ultimo dei quali fiorisce, facendo nella sommità una testa della grossezza d'un pugno composto di fiori giliacei a cui succedono frutti rotondi divisi in tre loculi che contengono la semente. A chi non è noto l'uso delle cipolle sì nei giorni grassi che nei magri? Si mangia cruda e cotta. Le cipolle bianche come quelle che sono più dolci si stimano più delle rosse o per servirsene mescolate con altre erbe in insalata o cotte in qualsivoglia modo. Rara è quella vivanda di carne o di pesce la quale non ammetta per condimento la cipolla, oltre le foglie tenere, le quali pur si godono frammischiate con altr' erbe. Secondo i paesi ve ne sono delle più grosse, migliori e più dolci, ma le nostrali sono inferiori di molto alle orientali e a quelle che tanto richiamavano gli Ebrei nel deserto, come provò il sig. avv. Saverio Mattei. La cipolla ha le medesime qualità dei porri e quasi simile cultura, laonde in mancanza di questi si può agevolmente supplire a quella e così viceversa. Verso il principio di settembre in terra minutamente lavorata, senza pietruzze, ridotta in polvere e bene stabbiata semina le tue cipolle in piccole ajuole, in situazioni facili a ricoprirsi per guardarle se così porti il clima dai geli e dall' eccessivo freddo, in sito caldo e ben guardato dal sole: ove non siavi acqua corrente s'adacquino con acqua alquanto riscaldata dal sole, Vedi *Adacquare*, e sul venire dell' inverno si coprano in modo che sieno guardate dalle pioggie, dalle nevi,

dai

dai ghiacci e dalle brine, ma possano nel tempo stesso godere il raggio del sole se qualche volta si faccia vedere. Possono seminarsi pur anche in febbrajo e marzo colle precauzioni istesse. Framezzo alle medesime il Tanara consiglia mettere assenzio o satureja o menta o altr' erba odorosa per rendere la cipolla meno fetente e meno forte. In marzo ed in aprile si trapiantano in terreno ottimamente lavorato, mobile e ben purgato dai sassolini, bene affilate, a fior di terra e lontane quasi un palmo l'una dall'altra. Nel far ciò si torcono parte delle foglie e si cimano imbrattando poscia le ferite aperte con stabbio vaccino fresco. Ciò si faccia in tempo asciutto, perchè se piovesse dopo averle piantate l'acqua che entrarebbe nel cannello delle foglie tagliate farebbe correre la cipolla a pericolo d'infracidare. Sopra la cipolla è di economia seminarvi la lattuca, la quale però appena nata si raccoglie. Lo sterpare della lattuca move alquanto il terreno ed in quella occasione si purga dalle erbe cattive; e ciò si fa di 15. in 15. giorni: la tenera lattuca trattanto paga le spese della sarchiatura. Se o dall' acqua del cielo o per il secco eccessivo debbano adacquarsi, si procuri di rammorbidire col sarchiello o zappetto o colla mano il terreno all' intorno, altrimenti indurandosi impedirebbe alla cipolla l'allargarsi. Acciò vengano più grosse molti sul finir della state rompono ad esse il gambo e tutta la superficie verde e l'abbattono per terra, o la calpestano coi piedi come suggerisce il Giornale economico di Parigi nel genn. 1758. immaginandosi che in tal modo tutto l'umore andrà nelle radici; ma in ciò gli ortolani s'ingannano, come avverte il Mitterpacher, poichè dal tronco e dalle foglie va nelle radici delle piante un umore che le nutrisce e rende migliori. Vedi *Foglia*. Quando le foglie inaridiscono e si piegano a ter-

a terra le cipolle si cavano di giorno e si mettono colle radiche rivolte al sole a disseccare, altri le tuffano in acqua calda, poi asciutte al sole le ripongono nella paglia d'orzo, acciò si conservino. Per lo più se ne fanno delle treccie o siano serte o reste che appese all'aria s'asciugano benissimo. Dicesi che quando si trapiantano le cipolle, se ad esse si levi la prima scorza vengano più belle. Carlo Stefano asserisce che se le cipolle si piantino mentre la luna è sotterra diventano dolci ed arrabbiate sorgono se la luna nel piantarle le riguardi: buona osservazione ai tempi antichi. Nei nostri la luna ha perduti i suoi influssi. V. *Luna*. Il letame umano è una ricetta più efficace per farle dolci. Amano terra dolce, facile, leggera e rossa. I curiosi in una cipolla piantano dei semi come di lino ec. e se ne sperano dei mostri, il che si accennerà ai rispettivi suoi luoghi, ed il Tanara attesta d'averlo sperimentato con ottimo esito. L'erba dragona si vuole formata dal seme del lino seminato entro di una cipolla. Le virtù della cipolla per la sanità sono notabili, accordando tutti esser elleno pettorali e aperitive e ottime per alcune malattie. Nell' ultima peste di Marsiglia se ne fece uso per guarire gli appestati: porgevasi all' infermo il sugo spremuto d'una cipolla da cui si era levato il cuore, in luogo del quale si sostituiva un poco di triaca e si faceva cuocere poi nel forno. L'infermo che aveala mangiata sudava abbondantemente ed era guarito. Applicavasi eziandio sul bubbone una cipolla simile. Pretendesi che una cipolla pelata e stagionata nel mele e nel sale sia un sovrano rimedio pei morsi dei cani arrabbiati. Il di lei sugo spremuto di cui siasi imbevuto un po di cotone messo nelle orecchie ferma il mormorio che non di rado viene entro il timpano. Molte sono le specie di cipolla. Nelle cucine è di un grand' uso la cipolla ascalonica detta comunemente

scalogna, e la scalogna di Spagna detta anche rocambole. V. *Rocambole*, e *Scalogna*. Havvi una schiatta di cipollina della quale le foglie che produce assai abbondanti servono di condimento minutamente tagliate nelle insalate insipide. Essa fra tutte le cipolle è la più piccola. Chi la chiama cipolla d'Inghilterra, chi di Portogallo e chi nudamente cipollina, fr. *Cive*. Io non so se la cipolla muschiata debba riporsi tra i fiori oppure fra l'erbe eduli, mercecchè essa produce fiori odorosi simili ai giacinti ed il sapore della cipolla è assai delicato. V. *Maligia*.

Cipolla marina, *o Scilla*, lat. *Scilla*, fr. *Scille*, *ou Squille*. Fra tutte le cipolle questa è la più grossa, arrivando la maggiore per l'ordinario al capo d'un uomo: comunemente chiamasi cipolla squilla o cipolla marina, perchè suol nascere nei lidi del mare; l'uso maggiore di questa è in medicina. Si sostiene costantemente da alcuni che essa sia un veleno potente non meno per gli uomini che per le bestie, ai quali dopo averne mangiato cagiona vertigini. Alcuni altri per contrario l'assolvono dalla taccia di malignità. Io consiglio anche sul mero dubbio ad astenersene. I semi infissi nella cipolla squilla si vuole che nascano più vigorosi e più precoci. La cipolla marina minore bianca è una specie di narciso che cresce frequentemente su i lidi del mare. I suoi fiori hanno un odore dolce. V. *Narciso*. Sotto il nome di cipolla s'intendono ancora tutti i bulbi dei fiori, vale a dire dei gigli, dei giacinti, dello zafferano ec. V. *Bulbo*.

Cipollino. Sorte di marmo antico di color verde, acerbo e gialletto con alcune macchie nere, quadre, grandi e piccole e così bianche alquanto grossette. E' formato quasi a strati o croste che si sfogliano come le cipolle. E' pietra più tenera del serpentino e altri marmi

di. Dicesi che non soffra quei freddi. Io so che mentre è giovine è soggetto a seccare per li freddi eccessivi; ma con alquanto di diligenza si garantisce dal freddo: quando esso abbia oltrepassati i 12. o 15. anni diviene così forte che sfiderebbe, cred'io, anche i freddi del nord. Nasce di seme. Non mi è noto che se ne possano fare propagini, pure il tentarlo coi pignattini forse non sarebbe inutile. Vedi *Propagare*. Produce il cipresso tre volte all'anno certe coccole dalle quali ricavasi il seme e si raccolgono in gennajo, maggio e settembre: le formiche ne sono molto ghiotte. Ogni terra riceve volentieri quest'albero siasi in monte, siasi in piano, ma non ama troppo i fiumi e le acque, nè che se gli cavi attorno per mettervi stabbio. Ama l'esposizione a mezzo giorno e il clima caldo; perciò per moltiplicarlo nella Lombardia insegna il Tanara di seminarlo in vasi o portarlo nelle stufe d'inverno acciò ivi riparato cresca e si fortifichi. Si pianta anche in vivajo quando ha un piede d'altezza, s'innaffia spesso, si lavora spesso intorno, si sarchiella e si preserva dalle formiche. Sovratutto si deve badare di non guastare la radice al cipresso ne'primi anni. Si trapianta dopo 5. anni in primavera collocandolo in fosse molto profonde: quando è una volta appreso non gli si fa più altro. Seminò un tale una sieparella di cipresso, la quale col favore di un'acqua vicina in un anno crebbe all'altezza di 11. in 12. piedi. Quando si voglia scegliere il seme buono conviene cogliere le frutta o noci nei mesi di aprile e maggio quando cominciano a screpolare, metterle nel granajo in una scatoletta esposta al sole e seminare quelle sole granelle che cadono in fondo della scatoletta. Le frondi peste e messe tra qualsivoglia seme non vi lasciano entrare alcuna sorta di vermini che li possa corrodere; peste e meschiate con aceto si di-

co-

cono valevoli a far neri i capelli, il fumo delle noci e delle frondi caccia via le zanzere e le une e le altre sono anche usate in medicina.

Cipria. V. *Polvere di Cipro*.

Circolazione dei sughi. V. *Sugo*.

Circolo magico, o *Anello magico*, o *Ballo delle fate*. Questo è un bizzarro fenomeno e non raro nelle campagne il quale è una specie di circolo rotondo che il popolo supponeva altre volte essere stato formato dalle fate nei loro festini. Si vede l'erba spianata e pelata in giro per la larghezza d'un piede, mentre che il mezzo di sette in otto braccia di diametro è verde. La cagione fisica di un fenomeno così curioso non si sa. Chi l'attribuisce al fulmine, chi al vento e chi alle formiche; nulla però, quest'è certo, havvi di oltrenaturale in questo fatto non meno che nei fuochi fatui ed in tant'altre apparenze che s'attribuiscono alle potestà aeree o agli incanti delle streghe o ai folletti o a tant' altre cagioni palliative della nostra ignoranza e di quella del contadino che è ancora più crassa.

Ciriegia. V. *Ciliegia*.

Ciriegieto. Luogo piantato di ciliegie.

Ciriuola. Anguilletta sottile. Come si peschino, V. *Anguilla*.

Cirri. Il Linneo così nomina primieramente certi fili i quali terminano le foglie; secondo gli urili o i viticci o mani, intorno ai quali, V. *Viticcio*.

Cisterna, lat. *Cisterna*, fr. *Citerne*. Ricetto a guisa di pozzo nel quale si raccoglie e conserva l'acqua piovana. Quando la natura nega o l'acqua sorgente o troppo di spesa vi abbisogna per iscavare i pozzi, l'arte suggerisce le cisterne in luoghi lungi da lordure e da sporchezze e non esposte nè al sole, nè al vento. Colui che in situazione lontana dalle sorgenti e dai fiumi vuo-

vuole fabricar la sua casa con poca spesa si fabrica anche una sotterranea stanza e talmente dirige e colloca le sue tettoje che tutte scarichino le acque nel cortile della cisterna; nel farla a fabrica finita più ardua resta l'impresa per la difficoltà di radunar l'acqua tutta dei tetti. Benchè per l'ordinario si facciano le cisterne sotto terra per avere come dai pozzi l'acqua calda nell' inverno e fresca d'estate e per meno imbarazzare l'area od il piano della casa, ciò non ostante si può fare sovra terra una cisterna la quale abbia le sue comodità. Da questa si cava l'acqua non già per mezzo della corda, ma per una chiavetta sul far di quelle che sono nelle sagristie per versar l'acqua alle mani, ma a proporzione più grossa. Quanto la cisterna sarà più elevata, tanto avrà il vantaggio di portar l'acqua per mezzo dei canali più lungi ovunque piaccia. Queste cisterne alte debbono avere il suolo elevato dal piano della casa almeno 6. piedi, ed occupare al più la quarantesima parte dell' area dei tetti che vi tramandano l'acqua. Otto o 10. piedi sia alto il vaso, cinto di grosse e ben fatte mura, acciò reggano alla pressione dell'acqua e non trapelino. Si può la parte interiore della cisterna foderare di piombo, ove l'acqua radunisi dopo essere passata per la sabbia, per le pietruzze e per le spugne ove si purghi. A queste cisterne non fa di mestieri che una porta che sia all'inverno ben sigillata e coperta di paglia, acciò il freddo non la penetri. Se l'acqua sia ben chiusa e ben guardata si manterrà sana quanto quella conservata sotterra, nè mai gelerà. Questa differenza passa fra l'acqua dei pozzi e quella di cisterna, che la prima tanto è migliore quanto è più all' aria libera, la seconda vuol esser chiusa, che altrimenti aperta perderebbe per evaporazione il più sottile rimanendo le più grosse parti nel fondo che renderebbono l'acqua pesante

 e mal

e mal sana. Non tutte le acque piovane sono buone per la cisterna. Quelle che in tempo di state piovono scarse, quelle che piovono dopo una gran siccità si riguardano come imbevute di vapori maligni ed in conseguenza cattive e certamente elleno sono di un gusto malvagio. Non lascinsi entrare nella cisterna le acque che provengono dalle nevi squagliate. Si chiudano le cisterne ai gran crosci d'acqua ed alle prime pioggie in qualche tempo. Si lasci che prima si purghino e si lavino i tetti dalla polvere e dalle immondezze lasciatevi dagli uccelli, sorci e gatti. I tetti coperti d'ardesia o pietra lavagna sono i più atti per lasciar scolare le acque nelle cisterne, e non sarà mal fatto di pulire i tetti e i canali prima che vengano le acque che si vogliono serbare. Si conservino con diligenza quelle acque che piovono in primavera ed in autunno dopo purgate dai vapori estivi e nell'inverno pur anche nei tempi meno freddi. Le piccole pioggie del mese di maggio sono le migliori di ogn'altra, più pure, più leggiere delle altre, hanno la virtù di migliorare e purgar quelle che già trovano nella cisterna. Le pietre, delle quali costrutta esser deve la cisterna, siano belle larghe e forti, oppure buoni mattoni connessi con buona calce come si dirà all'articolo *Getto*. Le mura devono farsi grosse a proporzione della spinta dell' acqua e dei corpi esterni. Necessario è pur anche un cisternino ricoperto nel fondo per metà d'arena per ove si filtri l' acqua prima di passare nella cisterna. Il conduttore dell' acqua sia interrotto da due o tre spugne le quali trattengono qualunque impurità possa esser fuggita dal filtro della sabbia. Il canale che conduce al cisternino abbia un'apertura per cui esca l'acqua che si rifiuta e si chiuda quella allorchè si voglia riempir la cisterna. Si netti di tanto in tanto la cisterna, bene spesso si rilavi l'arena e le spu-

spugne per le quali filtrasi e depurasi l'acqua. Il sedimento delle acque nelle cisterne è uno de'migliori ingrassi che si possano desiderare. Rozier crede inutile di collocare sul pavimento delle cisterne uno strato di arena: i venti vi portano continuamente quantità di polvere sebbene si tengan esse ben chiuse: questa polvere si precipita e contribuisce al detto limo o fango che si mescola coll'arena e coll'acqua allorchè viene agitata colla caduta della nova e anche col cavar l'acqua violentemente con secchj o colla tromba e collo sbatterla sovente estraendone perchè sia migliore. La cosa migliore è di pulire il fondo della cisterna più spesso che sia possibile almeno ogni volta che sia asciutta. Bisogna puranco avere la precauzione d'aprire all'acqua nell'estremità superiore della cisterna uno sbocco o in un pozzo senza fondo o in una fogna o fosso ec. per servirsene allórchè la cisterna è piena: ciò è necessario per prevenire che traboccando non cagioni inondazioni, devastamenti e danni di qualsivoglia specie. L'acqua di cisterna è migliore dell'acqua di pozzo sì per bevere, che per cuocere, per tingere, per imbiancare pannolini, per adacquare, come quella che è più depurata di parti terree ed eterogenee. Se si facesse uso delle cisterne in alcuni paesi non vi si sarebbe costretti a bere in mancanza d'ogni altra sorta d'acqua quella dei ristagni sempre torbida e spesso corrotta nell'estate: coloro che abitano terreni paludosi, acquitrinosi, bevono di continuo un'acqua malsana che produce febbri in certi paesi quasi la metà dell'anno. Quante ville e poderi situati in riva al mare non hanno che un'acqua salmastra; quante villereccie abitazioni situate in luoghi alti sono prive d'acqua, cosicchè i loro inquilini vengono costretti ad andare molto lontano a prendersi un poco d'acqua con istento e spese gravi per non mancare d'un ele-

elemento così necessario alla vita; e quanti villaggi e terreni non si abbandonano col pretesto della mancanza d'acqua! Gli Olandesi, i Fiamminghi francesi ed austriaci e Venezia in mezzo delle loro lagune, de' loro canali bevono acqua saluberrima, perchè hanno avuto la cura di fabricarsi le opportune cisterne. Così nelle fortezze e in tanti conventi di religiosi ove hanno acqua eccellente. Ma non basta il ristringersi a considerare l'importanza d'aver la bevanda necessaria all'uomo; bisogna ancora pensare per quella del bestiame: ove manchi sono le bestie spesso forzate di fare ogni giorno durante l'estate un cammino di 3. fino a 6. miglia per andare a cercar acqua infracidata d'un pantano e in certi siti si deve pagarla un tanto per animale che vi si conduce. Le cisterne prevengono questi grandi inconvenienti e somministrano pel corso intero dell'anno un'acqua sana per la bevanda dell' uomo e delle bestie. E qual grandezza converrà ad una cisterna per supplire ai bisogni dell'uno e delle altre? Il numero delle persone che abitano in una casa o in una tenuta o vi sono impiegate nei lavori della campagna o nel governo e cura del bestiame ed il numero di questo decide la questione. Sarà sempre bene tenersi al grande, cosicchè l' acqua sopravanzi piuttosto che manchi al bisogno giornaliero ed ancora fortuito, il che si rende anche più desiderabile in quelle provincie e contrade ove nell' estate di rado piove ed ove si sperimenta un caldo eccessivo e per conseguenza vi si soffre spesso un' aridità micidiale. Ecco il punto di fatto che si può tener presente per calcolare il numero de' piedi cubi d'acqua. Cade annualmente sulla superficie della terra una quantità d'acqua da 18. ai 22. pollici d'altezza: rarissime volte soffre eccezioni questa legge generale. Ogni casa che ha 40. tese di superficie e che sia coperta di tetto o terrazzo.

zo pulito può dare un ammasso di 2160. piedi cubi d'acqua in ciascun anno, considerando soltanto i 18. pollici d'altezza che abbiamo detto sopra cadere ogni anno d'acqua piovana e che è la minore altezza che comunemente si osserva. Ora il numero di 2160. piedi cubi vale 75600. pinte d'acqua a ragione di 35. pinte per piede. Se dunque si divide questo numero per li 365. giorni dell'anno si avranno 200. pinte per giorno. Quindi facilmente si viene in cognizione che essendo nella tenuta supposta 25. le persone, ciascheduna potrà far conto di 8. pinte d'acqua e ripartirla negli usi e ne' bisogni occorrenti. Tal è il calcolo fatto dal sig. de la Hire negli atti dell'accademia delle scienze di Parigi all'anno 1703. Ben è vero che da questa quantità d'acqua se ne dovrà detrarre quella che si esclude dalla cisterna secondo le regole predette. Non vi è podere che abbia 2. paja di bovi da lavoro la di cui casa provista di tetti non ecceda in superficie le 40. tese ricordate: è cosa parimente sperimentata che una simile tenuta non è giammai abitata da più di 6. o 8. persone; quindi la sola acqua piovana che se ne può raccogliere è più che sufficiente per abbeverare gli uomini e gli animali. Costa è vero una tale comodità, ma fattasi una volta bene la cisterna se ne sta franchi per molti secoli: ce ne fanno prova le cisterne e conserve d'acqua degli antichi Romani in Roma e fuori, nelle vicinanze di Napoli e in tutte le loro provincie generalmente, che si mantengono nella loro maggior perfezione senza esservi accaduto il menomo danno. Rompendosi o spaccandosi la cisterna servitevi per ristuccarne le fessure del cemento notato allo stesso articolo citato.

Cisto, lat. *Cistus*, fr. *Ciste*. Un bell'arboscello che sta disteso sulla terra da cui s'alza solo 2. piedi e che cresce in Ispagna, in Provenza ed anche in qualche

luogo meridionale d'Italia. Per la bellezza de' suoi fiori somiglianti alla rosa e de' suoi rami che conservano il vago lor verde anche d'inverno si rende accetto in ogni boschetto. Sul cisto che cresce in Candia, in Cipro, e in Italia, *Cistus laudanifera* del Linneo, si raccoglie il laudano, gomma resinosa che serve alle donne greche e circasse meschiato coll'ambra per giuocolare fra le dita e i profumieri ne cavano un olio odoroso che fanno entrare nella composizione delle pastiglie. Questo arbusto esige bella esposizione e una terra ben coltivata: si moltiplica per seme.

Citiso, lat. *Cytisus*, fr. *Cytise*. Vi sono più specie di queste piante nostrali ed esotiche descritte dal Bomare, dal Manetti e da altri naturalisti: le une sono graziosissimi arboscelli coltivati nei giardini e nei boschetti, e le altre sono alberi più grandi che naturalmente crescono nelle Alpi e in altri luoghi d'Italia. I citisi portano dei fiori leguminosi, le foglie sono come nel trifoglio composte di 3. fogliette rette da uno stesso peduncolo e collocate alternativamente sui rami. La loro grandezza e figura sono differenti secondo le specie. I citisi piccoli fanno un effetto grazioso nei boschetti di primavera per la quantità delle loro foglie e fiori gialli: Il trifoglio dei giardinieri è un piccolo citiso a foglie lisce e rotonde. Il gran citiso delle Alpi fa ugualmente bell' effetto coi suoi mazzetti o grappoli di fiori gialli pinticchiati di nero in alcune piante, in altre candidi, pendenti e quasi come quelli dei piselli. Il suo legno è durissimo, d'un colore d'ebano verde o giallognolo con delle vene brune, per cui somiglia al legno delle isole e viene chiamato ebano delle Alpi o ebano falso. Serve a molti usi: coll'invecchiare il suo cuore s'annerisce o diventa rosso oscuro e se ne fanno manichi di coltello; per la sua durezza se ne lavorano

dei

dei flauti, dei chiodi di legno, manichi di badili, vanghe e altri piccoli lavori: come il castagno può servire a far vasi da vino e per il suo bel colore venato a far ornamenti a varie suppellettili domestiche di legno: Produce rami alti un braccio e spesse volte maggiori, su per li quali sono le frondi di vero trifoglio colla costola di mezzo bene eminente, onde gli è venuto il nome di trifoglio odoroso e cavallino presso alcuni e di tribolo. Sono le sue frondi bianchiccie e stropicciandosi con mano spirano d'acuto odore come di ruchetta e masticate s'accostano al sapore dei ceci freschi. Ne sono ghiottissimi i cavalli a segno di preferirle all' orzo, al dir di Plinio. Sì verdi che secche si danno a tutti i bestiami, buoi, pecore, capre, porci ec. che le mangiano avidamente e fino al pollame. La sua radice è assai grossa a proporzione dell' altezza della pianta la quale d'ordinario è di 5. piedi ed è polposa come quella del ramolaccio. In Italia il citiso delle Alpi, detto anche lamborno, fiorisce nell' inverno fino a marzo, in Francia fiorisce in maggio e il suo frutto o piuttosto la grana simile a quella della ginestra matura in ottobre. Viene bene in ogni sorta di terre anche nelle aride ove si può seminare in autunno o in febbrajo e quando la pianta è un poco alzata si rincalza a ceppaja a 4. piedi di distanza. Per far più presto si propaga a marcotta o a polloni radicati o anche semplicemente a barbatelle in terreno ben lavorato e stabbiato, si rincalza e si adacqua i primi 15. giorni se non piova, si sarchiella quando comincia a gettare e nel terz'anno si taglia per darlo al bestime verde o secco. Quando si vuol dare il citiso secco si deve tagliare quando comincia la pianta a moversi e andare in succhio, si lascia appassire al sole e si fa interamente seccare all' ombra per conservarlo. La dose è minore quando è secco che

 quan-

quando è verde e si mescola con paglia dopo averlo tuffato nell' acqua. Si può consumar verde per 8. mesi dell'anno e quindi secco. Verde si dà al peso di 15. libbre a un cavallo, e in proporzione agli altri bestiami. Le api stesse ne amano il fiore. Si osserva nel piantare quest' albero in luogo coltivato che le sue radici acceppantisi quasi a fior di terra danneggiano le cose che loro stanno d'intorno coll' ampia loro ordinaria espansione, per il che si possono accorciare di tempo in tempo discretamente senza svantaggio della pianta. I tanti vantaggi che possono ricavarsi da questo citiso delle Alpi in ispecie nei luoghi aridi lo hanno fatto raccomandare agli agricoltori e agli amanti di boschetti da qualche anno in quà e già se ne trae profitto nella Lombardia, nella Toscana ec. e si mette tra le viti ove queste si mandano sugli alberi, perchè coi forti e lunghi suoi rami è opportuno a far sostegni ai filari delle viti per lo scarso numero di foglie che produce. Fra le specie esotiche di citiso ricorderemo soltanto il citiso americano, *Cytisus cajan*, Linn. Da molti anni si è tentato di coltivarlo in Roma ed è riuscito di condurlo fino all' altezza di 10. palmi, ma per qualche freddo improviso più forte del solito le piante sono perite. Dell' ultimo che si è ottenuto ne danno una esatta descrizione i sigg. abb. Gilii e Xuarez. Quest'arbusto, le cui frondi verdeggiano tutto l'anno, farebbe un piacere negli orti degli studiosi, ove occupa poco terreno e molto conferisce alla loro simetria. Si assomiglia molto ai nostri citisi nelle foglie se non che esse sono lanceolate ed alquanto più lunghe, che possono paragonarsi con quelle dei salci. Sono le medesime nella parte superiore assai morbide e tinte di un delicato verde e nell' inferiore sono venate ed alquanto tendenti al giallo; vengono contornate da un filetto bianchic-

chiccio e sostenute da piccioli peduncoli alla maniera stessa del trifoglio. Il suo tronco giugne alla grossezza ancor di 5. once di palmo di diametro: è oscuro tendente ad un verde secco macchiato di nero, i rami però alquanto verdeggiano, dalle cui cime sorgono in forma di spiga tanti fioretti papilionacei tetrapetali, lo stendardo dei quali è giallo con i lati bianchicci e un poco striato, la carina ancor essa è gialla e nella base è colorita di un delicatissimo verde. I fiori si convertono in silique della grossezza del dito mignolo e ben di rado superano la di lui lunghezza, alquanto pelose, d'un verde smunto e la loro membrana esteriore è cartilaginosa, tendente al rosso, diafana e fornita di sottilissime vene. In queste silique per lo più si trovano 4. grani simili ai piselli, fra di loro separati per via di divisioni cartilaginose. Questi grani fin tanto che sono immaturi sono verdi, lisci e lucidi, ma giunti a maturità mostrano l'esteriore superficie tinta di un colore quasi rosso, benchè alcuni restino giallicci. Si raccolgono le silique nel mese di gennajo nel qual tempo sono al punto della maturità i semi che esse racchiudono. Servono questi semi come i nostri legumi e perciò nell'America si coltiva con premura e se ne ritrae un gran profitto, perchè ivi fiorisce e fruttifica tutto l'anno. Ogni pianta o si propaghi col seme o conficcando in terra un ramoscello staccato dalla pianta madre, che è la maniera più facile e più sicura, dà subitamente nel primo anno i suoi frutti. Non vive però, per quanto si è osservato, più di 4. o 5. anni, onde deesi aver cura di rinnovarla e guardarla bene dal freddo almeno finchè non si è domesticata al clima.

Citragine. V. *Melissa*.

Citrollo, *e Citrullo*. V. *Cedriuolo*.

Citrone. V. *Cedro*.

Citronella. V. *Melissa*.

Citroniera, e Cedroniera, fr. *Orangerie*. Una galeria a pian terreno riparata da'venti ed esposta al mezzo giorno. Abbia verso questa parte le invetriate le quali lasciando penetrare il caldo tengano per quanto si può lontana l'aria fredda. Quando le giornate sono più miti ed il sole più chiaro s'aprono pur anche le invetriate acciò che tutto godasi dagli agrumi che ivi si racchiudono. Cedroniera dicesi pure la piazza avanti la cedroniera stessa ove trasportansi gli agrumi a godere l'aria libera nelle giornate più quiete e più serene di primavera per avvezzarli all' aria. V. *Stufa*, *Agrume*.

Civaja. Questo è il nome generico il quale si dà a tutti i legumi, come ceci, fave, cicerchie, lenticchie.

Civea, o Civeo. Arnese da campagna intessutò di vinchi per uso di portare e trainare ciò che fa bisogno per lo podere. Le diverse costruzioni della civea le hanno fatta pigliare diversi nomi, ove si chiama traino, ove barella, ove civera. V. *Treggia*.

Civetta, lat. *Noctua*, fr. *Chouette*. Uccello notturno. Due specie ve n'hanno, maggiore e minore. La civetta maggiore è grossa quant' un piccione, il volume delle piume la fa talor comparire maggiore di quello che è. Essa è tanto diversa nelle fattezze dagli altri uccelli che per distinguerla non è necessaria la descrizione. La specie minore non eccede la grossezza d'un merlo. La civetta fa il suo nido nelle cavità degli alberi, ne' buchi delle muraglie e negli screpoli delle roccie. Mai non vedesi che di notte o allora che comincia ad imbrunire, quando sorte; o sull' albeggiar del giorno, quand' essa nemica della luce si ritira. La civetta è carnivora. Gli uccelletti, i piccioli lepratti, i coniglietti, i ramarri, le lucertole ed i ranocchi sono il suo cibo. I topi campagnuoli sono avida-

damente cercati da lei e se le venga fatto di penetrare o in un magazzeno o in un granajo ben presto lo ripulisce dai sorci dimestici. Perciò al Capo di buona speranza dagli Europei che ivi abitano s'addomesticano questi uccelli e s'addestrano a tener netta la casa da'topi. La civetta non beve, per uso comune degli uccelli carnivori a' quali il sangue degli animali serve per bevanda, e soffre lungamente il digiuno. Tutti gli uccelli le fanno la guerra, ma quando essa ritrovisi circondata e stretta si sdraja sulla schiena ed altro non fa comparire che il becco e gli artigli. Il civettone d'ordinario soggiorna ne' buchi profondi ed inaccessibili delle torri, dei campanili, negli scavi delle rocche ispide e nelle cavità degli alberi. Egli canta solo di notte ben avanzata e fa un certo verso che imita il gatto, perciò dicesi dai Francesi *Chat-huant*, gatto urlante. Egli attende, che sia ben avanzata la notte ed esce a bottinare. Il suo volo è quieto e dolce in guisa tale che non s'ode. Egli va ne' granaj e vi fa la funzione del miglior gatto del mondo. Coglie i topi che mangiasi e sugli alberi fa preda degli uccelli che dormono. Non è cosa rara di trovarne alcuni la mattina in una stanza ove abbianvi molti topi o quando vi si trovi un malato cangrenoso od anche un morto. Tali emanazioni, cioè l'odore che tali cose esalano, attirano volentieri quest'animale il quale non dura fatica a scendere per il cammino. Quindi hanno avuta una gran parte di credito le streghe, appunto chiamate così dalla parola *Strix* che si adatta a quest'uccello. L'esser egli di cattivo augurio, lo spaventare co'suoi ululati e simili bambocciate hanno forse avuta origine da avventure di tal fatta. Molte belle cose e proprietà della civetta e civettone dir si potrebbono; ma quì basta aver accennato come sia utile alla campagna ed alle case col distruggere i sorci, e l'ac-

l'accennare qui abbasso il piacere che ci dà la civetta addestrata alla caccia. Non si usa la civetta per cibo, ma quelle da nido si dicono eccellenti.

In qual maniera colla civetta prendansi gli uccelli. Tutti gli uccelli che riposano la notte hanno nemicizia con quelli che riposano di giorno, tali sono la civetta, il civettone o gufo, il barbagianni, il cuculo, il gatto urlante che volgarmente vengono tutti sotto nome di civettone, l'assiuolo ec. Se gli uccelletti di giorno veggano uno di questi, la di lui presenza gli agita, i piccoli uccelli si chiamano a vicenda per attrupparsi intorno ad esso e i più grossi scendon dall' alto per batterlo. Gli uccellatori avendo scoperto quest' inclinazione negli uccelli si servono della stessa per farne preda.

Come si prendano col gufo gli uccelli da preda passaggieri. Prima di descrivere questa caccia, il buon ordine richiede che io insegni il modo come il gufo a questa s'addestri. La prima cosa si è l'addomesticarli a venirvi a mangiare sul pugno; quando sia talmente addomesticato l'uccello notturno, in una camera o in una galleria si mettono 2. gruccie o mazzuoli o paletti, alte 2. piedi da terra, uno in cima e l'altro in fondo della galleria su uno de'quali si posi la civetta, da una gruccia all' altra stendasi una corda non più grossa del dito mignolo, attaccata all' una e all'altra gruccia. Il gufo avrà ad amendue le gambe le sue legacce unite nel mezzo con un anello di metallo il quale s'infilerà nella corda su cui avrà la libertà di moversi, acciò l'uccello possa a suo piacere volare da una gruccia all' altra. Quando comincierete ad ammaestrare l'uccello non si scostino le gruccie più di 5. o 6. piedi, potrete poi allontanarle col tempo a poco a poco quanto a voi piace. Non si deve permettere che l'uccello si posi in ter-

ra,

ra, perciò voi accorcierete la legaccia a misura che sono alte le gruccie; e per avvezzarlo a volare da un paletto all' altro non gli darete mai da mangiare su quel paletto sul quale è appoggiato, e ad ogni boccone che gli somministriate, fate che voli da una gruccia all' altra andandovi voi stesso per farvelo correre dietro. Se il gufo sarà ben ammaestrato, volerà colà prima che voi siate giunto. Quanto si è detto del gufo applicatelo agli altri uccelli sudetti, che la scuola per tutti è la medesima. Preparate poscia il luogo o campagna ove prender volete gli uccelli da preda in questo modo. Provedetevi di sei o sette libbre di corda grossa quanto la metà del dito, una falce per tagliare legna ed una scala doppia. Andate in una campagna rasa o dove fra gli alberi assai bassi uno se ne innalzi 200. passi lontano dagli altri. Un vecchio noce è ottimo a quest'effetto. Rimondatelo per il disotto all'altezza di 10. in 12. piedi, portate via con diligenza i rami tagliati e le foglie, acciò non siano di spavento all'uccello per il quale si tende. Sciegliete poscia 3. rami sotto l'albero che sieno disposti in triangolo, cioè scostate ugualmente l'uno dall'altro attorno al tronco; a questi 3. rami, discosto dal tronco, attaccarete la rete pendente fino a terra e la fissarete con piccoli e mobili cavicchi di modo che ad un piccolo tocco la rete caschi. Poco lontano dall'albero si faccia il capannello ove s'asconda il cacciatore e vicino al capannello siavi uno de'due paletti o gruccie dove sia appoggiata la civetta e l'altro sia sotto l' albero. Alla mattina ben per tempo tenderete la vostra rete montando ai rami colla scala doppia, assicurando la corda al tronco dell'albero. Ritiratevi poscia nel vostro casino di frondi osservando se la civetta che avete vicina scopra nell'alto l'uccello da preda. Gli uccelli di rapi-

na

na hanno la vista più penetrante che l'uomo e rinvengono ad un tratto nel gran vuoto del cielo quegli oggetti che noi non giungiamo ad iscoprire. Allorchè la civetta abbia scorto il suo nemico, per la rabbia subito china il capo e tiene un occhio fisso verso il cielo. Allora voi la spingerete per di dietro, acciò voli sull'altro paletto. Il falco vedendola viene determinato a calare e posasi sull'albero per prendere un poco di respiro, ma allor quando esso precipita addosso alla civetta, dà di petto nella rete, la quale staccandosi dai rami ov'era leggermente attaccata lo inviluppa e dà tempo al cacciatore di prenderlo.

Caccia degli uccellini colla civetta, detta chiurlo e fistierella. Con una gruccia sola o mazzuolo ossia, chiurlo, da cui la caccia prende il nome, si può gire a caccia d'uccelli ove e cingallegre e pettirosi e passeri trogloditi ossiano reatini e capineri ed usignoli ed altri simili uccelletti si trovano. Alla mattina per tempo e dopo le 22. ore si porta la civetta fralle siepi, nelle boscaglie, vicino a'fiumi o ai fossati, e piantato ivi il mazzuolo in terra in sito alquanto sbarazzato e visibile o si circonda in proporzionata distanza con vergoni o s'infigono questi nelle siepi e negli arboscelli vicini. S'attruppano questi scherzevoli animaletti attorno alla civetta come intorno a un mostro, volano a lei vicino, si riposano sulle frondi e gl'incauti che posano il piede sul vischio restano preda del cacciatore. Vi accorrono più volentieri se la civetta si muova e si alzi e abbassi di seguito come è solita fare; al qual fine le si lega uno spago ad una gamba per eccitarla ogni tanto se stia ferma. Giova in questa caccia dimenare per le ali qualcuno di questi uccelletti tanto che strida: accorrono curiosi gli uccellini a rendere più copiosa la caccia, la quale quanto all'utile è di poco profitto, ma

quan-

quanto al piacere essa non cede alle altre. La civetta che serve per questo giuoco si mantiene con interiora crude di pollo e con uccellini presi per mezzo suo o con fegato di bestiami. Chi non avesse civetta e volesse divertirsi pigli una testa di gatto cogli occhi aperti e con tutto il suo pelo e messala sulla cima d'un mazzuolo si faccia per mezzo d'una cordicella dolcemente girare. Gli uccellini scherzano attorno a questo egualmente che attorno alla civetta.

Ciuffolino. V. *Fischietto*.

Clarea, *o Sclarea*. V. *Orvalla*.

Claretto. Sorta di vino.

Clavellate ceneri. V. *Ceneri clavellate*.

Clematide, *Clematite*, *Vinca pervinca*, *Provenca*, lat. *Clematis*, fr. *Viorne aux pauvres*, *Herbe aux gueux*. E' questo un genere di pianta con fiori rosacei composti per l'ordinario con 4. petali ai quali succedono frutta i cui semi stanno riuniti in un plesso e vengono terminati da un filamento simile in qualche modo ad una piccola piuma. Ve ne sono varie specie. La clematide, o vitalba volgare o comune, si chiama, erba de'pitocchi perchè costoro oziosi e vagabondi servonsi del sugo ardente della medesima toccandosi le carni per comparire ulcerati, e si guarisce questo male totalmente estrinseco ed apparente bagnandolo con acqua o sovrapponendovi qualche foglia di bietarapa rossa. V. *Titimalo*. I rami di questa pianta sono al sommo pieghevoli, talchè non solo se ne fanno cesti eleganti ed arnie per le api, se ne legano anche i fasci d' erba o legna. Di questa ne sono piene le siepi. I suoi fiori in maggio formano de'mazzetti singolari e di un grato odore. In autunno crederebbesi di vedere de' fiori sopra gli arbusti spogliati di foglie. Sono questi i semi della clematide corredata di semi barbuti e bianchi. V. *Scabbia*. Evvi una specie di clematide coi fiori az-

zurri, *Clematis cærulea, flore pleno*, C. Bauh. Tourn., della quale si fanno spalliere, pergolati e bersò. La copia de'fiori è tale che ricopre tutte le foglie, questi si succedono l'un l'altro per due mesi. Si moltiplica facilmente di tralci e di semi. Se si tagli tardi, dai nuovi ributti produce fiori tutto l'autunno; non teme freddo e basta adacquarla un poco al bisogno. In Inghilterra si coltiva una clematide a fior doppio rosso la quale unisce in sè le buone qualità delle altre sovraccennate specie. Il sig. Dorthes propone per nutrire il bestiame la specie detta clematite fiammula o odorosa, dal Linneo *Clematis flammula*, siccome quella i di cui cespugli si elevano più alti di quelli di ogni altra e si moltiplica più facilmente di tutte. Un mezzo che pare all' autore il più facile e il più proprio per procurare foraggio con questa pianta sarebbe di seminarla accanto ad alberi d'alto fusto a'quali potesse appiccarsi. Un altro uso economico che far si potrebbe di questa pianta secondo lo stesso Dorthes e che se ne fa in alcuni paesi è nella preparazione del formaggio. Essa gli communica un sapore piccante grato assai a' contadini. Questa pianta merita l' attenzione del publico anche perchè d'ordinario essa cresce in quei terreni ne' quali non alligna altra pianta di alcun uso economico. V. *Viburno*, *Granatiglia*.

Clima, lat. *Clima*, fr. *Climat*. Se io dirò ad un contadino ed anche ad un fattore, essere il clima null' altro che uno spazio di terra, o di cielo sotto due paralleli tanto lontani da loro che il giorno più lungo nel parallelo più vicino al polo eccede il giorno più lungo nel parallelo ch'è verso l'equatore di una mezz'ora, io scommetterei qualunque cosa che egli tanto m'intenderebbe, quanto se parlassi seco lui in lingua fenicia o del Malabar. Pure questa bella parola di clima non inte-

tesa perfettamente da essi, è la più favorita ritirata, nella quale difendono la loro cocciutaggine ed ignoranza. Si parla dell'introduzione di una pianta novella, ecco cento ostacoli non per altro che perchè dai loro padri appresa non l'hanno; se si portino convincenti sperienze di Spagna, di Francia, di Germania, d'Inghilterra, eccoci alla ritirata che il clima nol porta, che il cielo non è favorevole, ed i più saccenti che hanno studiato un po di latino, col *non omnis fert omnia tellus* si cavano d'impegno e sieguane ciò che si vuole vogliono metter il chiodo nel buco vecchio ed alla foggia delle pecore una presso l'altra seguir vogliono il primo castrone che li guida. Si tratta d'introdurre una nuova specie di bestiame o più feconda o più utile: non signore, non si deve. Nel nostro clima se ne morranno tutte le bestie ed il contadino sulla ferma persuasione che non possano vivere, le curerà, per non gettare la fatica, sì male che morranno davvero. Ma che cos'è questo clima, alla fine de' fatti, così nemico alle cose forastiere se non una alquanto diversa temperatura d'aria od una diversa combinazione di variamenti del cielo o più propizj o più contrarj alla vegetazione delle piante od alla propagazione de' bestiami? Una sperienza fatta forse con tutta la sbadataggine alla quale cento cose essenziali mancano acciò ben riesca, basta perchè un contadino e quello che è peggio anche un padrone decida che il clima non è favorevole e condanni ad una eterna oblivione una sperienza che replicata apportarebbe del frutto. Questa bella parolona del *clima* è un fantasma vuoto di forza che spaventa solamente chi mal lo conosce e deve di tutta forza combattersi. Se non avessimo tanti frutti e bestiami noti ad ognuno i quali da lontanissimi paesi sono venuti fino a noi, hanno allignato nei nostri terreni e sotto il nostro clima ve-

getano prosperamente e crescono con profitto; vorrei pur anche scusare chi del clima si fa un idolo malefico e nemico delle produzioni forestiere. Ma vedendo il pesco, l'arancio, il cotogno e cent'altri frutti delizia delle nostre mense, e fra gli animali tanti condotti da' climi stranieri a popolare i nostri, non hanno ragione di dubitare del clima. Qual clima più del nostro diverso, qual paese più del nostro lontano che la Cina? pure di là sono a noi venuti i gelsi e le sete che nei nostri paesi filate dai bachi, non invidiano alle cinesi. Il fantasma del clima per tanto tempo ha tenute lontane piante così proficue, e vi sono di que' paesi ancora ove si tiene per fermo che sussister non possano e si giudica pazzo chi ne ha fatta una piantata. Lo so che l'aria o troppo nebbiosa o una situazione troppo aprica non favorisce piante esotiche e forastiere; ma questo non è clima, questa è l'esposizione, e se nell'aria evvi qualche malignità, se il clima sia troppo freddo o troppo caldo l'arte trova ben i modi di emendarlo o di contemperarlo. Questo dizionario è pieno di metodi a quest' effetto. Noi attribuiamo al clima molti difetti della terra. Questa s'accomoda e tolto quest' ostacolo nel nostro clima dell'Italia, della Francia, Inghilterra ec. più freddo di quelli dell'Asia, Africa e America, veggiamo sorgere giardini botanici i quali sono l'ammaestramento de'cittadini e lo stupore de'forestieri. In Italia ne abbiamo molti, in Roma, in Pisa, in Bologna, nella Lombardia, in Piemonte ec., ne' quali si vede naturalizzato quanto di vago produce e di prezioso la terra universa dall' Africa adusta al settentrione gelato. Vengono mercè dello studio ad unircisi i fiori, gli arbusti, gli alberi, i volatili e fino i pesci dall'Asia e dall'America più remota. Quali vantaggi non ci vengono tolti dal timore che il clima non ci corrisponda?

Non

Non sarebbe egli un bell'utile per noi avere nei nostri giardini quegli alberi de' quali comperiamo a sì caro prezzo le scorze, il legno, le gomme, le foglie e le radiche? Qual profitto non è ridondato ai Portoghesi dall'aver trasportati dalla Cina gli aranci ed agl' isolani delle Canarie l'aver trapiantato nelle loro colline i maglioli del Tockai? Questo vino appunto mi fa riflettere che o siasi il clima o la terra, talora trasportandosi una pianta cambia natura o acquista o perde di perfezione. Io sono di parere che gli ananas prodotti fra noi e gli aranci del Genovesato o di Napoli non saranno della perfezione di quei del Capo di buona speranza o di quelli dell'Asia. Ma con tutto ciò l'ananas nostrale è frutto da principe ed i nostri aranci sono di un gusto soave in mancanza di quelli della Cina. Il vino di Tockai ha perduto alle Canarie, ma con tutto questo è un vino ben ricevuto alle tavole anche più delicate. Non temasi del clima. Si esperimenti, si provi, lo troveremo più docile e più favorevole di quanto possiamo desiderarcelo; in somma facciamocelo noi con l'ombre, con le stufe, colle terre, coi concimi, colla diligenza e nel bel mezzo delle nostre possessioni vedremo lussureggiare le piante esotiche, i semi stranieri con quella abbondanza che veggiamo riparare alle nostre carestie il maiz o formentone che pure è un seme originario d'America diversa assai dal nostro clima e d'aria d'una temperatura dalla nostra totalmente diversa. V. *Orto botanico*.

Cloaca. V. *Fogna*.

Co. V. *Ramio*.

Cobalto, lat. *Cobaltum*, fr. *Cobalt*. Minerale o semimetallo pesantissimo che trovasi coll'antimonio e col rame. Se ne tinge un bel vetro azzurro prezioso detto dai pittori smaltino o azzurro di smalto, sostan-

za utilissima per la pittura, per le majoliche e le porcellane. Il cobalto disciolto nell'acqua regia forma un inchiostro simpatico assai curioso.

Cocchiere, lat. *Auriga*, fr. *Cocher*. Domestico o servitore il quale conduce il cocchio. Il cocchiere deve essere onest'uomo, saggio e temperato. Un cocchiere briaco cagiona la morte al suo padrone. Deve intendersi de'cavalli, saperli curare e governare la mattina e la sera, tenere la scuderia ben pulita, fare il letto ai cavalli la sera e levarlo la mattina; tener ben riparato il lume per tema del fuoco, dar a bere ai cavalli e dar loro la biada alle ore stabilite, lavar loro le gambe a suo tempo, far che sieno sempre ferrati, far loro la chioma di tant'in tanto e tenerli puliti; pria di sortire dalla stalla ed attaccarli, visitar loro i piedi. Tenga pulita la carrozza, unga i fornimenti e le cinghie e le tenga pulite di tutto punto e sempre in buon ordine per attaccare il più presto ad ogni cenno del padrone. Queste cose tutte o le faccia egli o le faccia fare da chi spetta se vuole che il padrone sia contento di lui. I cocchieri spesso si urtano fra di loro per sorpassarsi e per altre loro ridicole pretensioni che fanno rovesciare e rompere le carrozze e correr rischio della vita chi vi sta dentro. Giacchè essi non vogliono cedere, toccherebbe ai Sovrani di mettervi una legge rigorosa. V. *Raffrenare*.

Cocchiume, *Coccone*, lat. *Epistomium*, fr. *Bondon*. Quel turacciolo di legno o di sughero che tura la buca, d'onde s'empie la botte, e la buca stessa. V. *Botte*.

Coccia. V. *Letto caldo*.

Cocciniglia, lat. *Coccinella*, fr. *Cochenille*. Questa sostanza impiegasi nella tintura dello scarlatto e del chermisino. Per qualche tempo si era creduto in Europa che fosse un frutto d'una pianta chiamata nopal,

opun-

opunzia o fico d'India, ma esaminandola con attenzione si è ben veduto che la cocciniglia è un insetto di color sì vivace. La di lui figura è simigliante alle cimici dell'arancio. Il Bomare paragona la figura della cocciniglia alla cimice nostra domestica, la quale seccata è grossa come una picciola lente emisferica composta d'anelli di un rosso nericcio senz'odore e che tinge in rosso; ma veduto questo animaletto col microscopio si osserva accostarsi alla figura del porco, esser curvo nella stessa maniera e col muso simile a quell'animale, onde gli è venuto il nome di cocciniglia che in lingua del paese vale piccolo porcello. Il Messico è il solo paese ove raccogliesi la cocciniglia. Quest' insetto raccogliesi su diverse piante e si trasporta da quei nazionali sovra la opunzia. Vedine l'articolo. La maniera colla quale si propagano quest'insetti merita che si faccia alquanto di digressione e d'essere registrata. Coltivano gl'Indiani il fico d'India con gran diligenza vicino ai loro casali e per assicurarsi di una certa raccolta di cocciniglia la seminano, dirò così, su questa pianta. Formano essi col mosco, col fieno sottile o colla borra che si cava dal cocco certe specie di nidi, in ciascuno dei quali mettono 12. o 14. cocciniglie. Pongono 2. o 3. di sì fatti nidi sopra ciascheduna foglia di fico, nominate dagl'Indiani fencas, a cui restano fissi col mezzo delle spine che nascono naturalmente su di tali foglie. In capo ad alquanti giorni le dette cocciniglie danno nascimento a migliaja d'insetti che non sono maggiori delle blatte. Questi novo-nati si dispergono ben tosto sulle piante nè tardano a fissarsi nei siti più succolenti ove rimangono fin al loro ultimo periodo di accrescimento. Quest'insetti altro non fanno che pungere la pianta e suggerne il sugo. Ogni anno si fanno 3. ricolte di cocciniglia. Nella prima si levano i nidi

e le cocciniglie che vi si erano messe entro e che in- essi perirono dopo aver dato nascimento alle loro proli: 3. o 4. mesi dopo si fa la ricolta del prodotto di questa generazione. Le cocciniglie grosse che si lasciano danno luogo ad una terza generazione che si raccoglie in capo a 3. o 4. altri mesi. Distaccasi la cocciniglia dal di sopra delle foglie con un pennello. All' avvicinarsi della cattiva stagione, cioè delle pioggie e dei tempi freddi, che sono dai primi di maggio sino a tutto settembre, gl'Indiani recidono le foglie del fico e le trasportano nelle loro abitazioni colla nuova cocciniglia che vi sta al di sopra. Queste foglie si conservano verdi durante assai lungo tempo, appunto come tutte le altre piante grasse, e le cocciniglie crescono così durante la cattiva stagione. Quando sia passata se ne rimette una gran parte sopra le foglie entro i nidi nel modo sopra indicato. La cocciniglia dell' ultima ricolta non è così bella, poichè convenendo raschiare le foglie del fico per levarne cotesti piccoli insetti, si meschia in conseguenza la raschiatura delle piante colla cocciniglia medesima che d'altronde è di varie grossezze perchè le madri si trovano meschiate coi novo-nati. Quindi è che gli Spagnuoli danno a tal coccinigila il nome di granilla. Altri quando vengono le pioggie che sono regolari nei dati giorni e ore, nè molto copiose, ricoprono i nopali con delle stuoje e così mettono in salvo l'animale. Allorchè si avveggono che l'insetto è giunto alla sua maturità e perfezione, con una spina d'istrice o porco spino vanno attorno la pianta raccogliendolo leggermente in un canestrino senza toccarlo colle dita affine di non ischiacciarla. Raccolta la cocciniglia non v'ha maggior premura di quella di farla morire, poichè quest'insetti che possono vivere durante alcun tempo separati dalla pianta potrebbono fare

re i loro figli che scapperebbero e sarebbero perduti pel proprietario. La maniera onde si fa perire influisce di molto sul suo colore e le fa dare diversi nomi. Chiamasi renegrida la cocciniglia che si fa perire in ceste tuffate nell'acqua calda. Essa è di una bella tinta rossa e privata in parte di quella specie di polvere bianca di cui va coperto il corpo di quest'insetti mentre sono vivi. Quella ch'è stata seccata nei tamascali, specie di forni, è di un bigio cenerognolo: tiene del bianco sopra un fondo rossastro ed appellasi jaspeada. Quella che si pone sopra plache appellate comales le quali hanno servito a far cuocere il mayz va soggetta ad essere troppo riscaldata e diviene nericcia, il che la fa denominare negra. Tre libbre di cocciniglie vive non pesano più di 1. libbra essendo seccate. In alcuni distretti ove tal cocciniglia viene coltivata nel modo accennato le si dà il nome di cocciniglia misteca, comecchè se ne trovi nella provincia di Misteca. Distinguesi anche col nome di cocciniglia fina e domestica. Questa cocciniglia in tal guisa preparata può conservare oltre 130. anni la sua parte colorante e senza alcuna alterazione, appunto come ne venne fatto prova da Hellot sopra una cocciniglia laquale avea siffatta data di antichità. Gl'Indiani la ripongono subito dentro pelli di bue ben cucite dove sovente si unisce e si ammassa per modo che forma un mucchio da non distinguersi più il componente, d'onde ne nasce che gl' imperiti la giudicano spesse fiate tutt'altro da quello che è realmente. La cocciniglia raccolta sulle piantagioni dell' opunzia è la migliore. Se ne raccoglie parimente un' altra specie che nominasi cocciniglia silvestre, perchè trovasi naturalmente sopra una specie d' opunzia o fico d'India la quale cresce senza cultura, e che si ammassa sopra questa pianta, appunto come si raduna

e raccogliesi il kermes sopra arbusti che si moltiplicano altresì senza il nostro ajuto ; il fico d'India selvatico tiene maggior copia di spine sulle sue foglie di quelle che abbia il coltivato. Tale cocciniglia dà meno tinta delle altre, onde in conseguenza è meno cara. Le provincie del Messico ove raccogliesi maggior quantità di cocciniglia sono quelle di Tlascala, di Guaxaca, di Guatimala e di Honduras. Bisogna che abbiavi molta copia di uomini occupata in siffatta cultura, poichè nel 1736. fu calcolato che annualmente entravano in Europa 880000. libbre di peso di cocciniglia, un terzo della quale solamente era silvestre. Tale commercio si valuta a più di quindici milioni in argento per anno comune. Quest' oggetto di commercio è per tal modo importante che i naturali messicani e gli spagnuoli che non vi hanno che certi piccioli stabilimenti la coltivano con un'estrema attenzione. Sembra che il gran consumo il quale viene fatto della cocciniglia meriterebbe che si facessero dei tentativi per istabilirne la cultura nelle isole dell'America o in altri climi ove la temperatura del clima fosse convenevole a tal insetto ed alla pianta di cui si nutrica. La cocciniglia è sudorifica. Le donne italiane, per quanto dicesi, ne fanno uso per impedire l'aborto; ma la maggior parte viene impiegata nella tintura in iscarlatto o in chermisinio e per fare il carmino, cioè quella fecula d'un rosso tenero, sì amica dell'occhio, sì preziosa nella pittura e sì adattata a rialzare con una felice illusione i deboli colori delle guance di non poche donne che vogliono a tutto costo piacere. La toletta è laddove elleno fanno uso di quell'arte che col pennello intinto di carmino pretende farsi rivale di quella della natura. V. *Carminio*, *Porpora*. Giacchè abbiamo i nopali in Italia senza faticarvi nella cultura e che potreb-

trebbero propagarsi immensamente, si dovrebbe fare il possibile di portarci dall'America anche la coçciniglia per tentare se vi potesse riuscire. E' costante dall'esperienza negli orti botanici che molte piante dell'America ed altre parti del mondo hanno portati i loro insetti con sè senza che possa indovinarsi il come, perfino recandosi di colà il solo seme e quì si sono riprodotti e perpetuati.

Cocciniglia di Polonia, ò *Kermes settentrionale*, lat. *Coccus Polonicus tinctoribus, aut Coccus radicum*, *Coccus Polonicus*, *seu radicis scleranthi perennis*, Linn. fr. *Cochenille de Pologne*, *Kermes du nord*, *ou Kermes des racines*. E'questo secondo l'osservazione CIV. delle Efemeridi de' curiosi della natura del dottor Bernhardi di Bernitz un insetto emittero piccolo, rotondo, un po meno grosso di un granello di coriandro, pieno di un succo porporino e che trovasi aderente verso la fine di giugno alla radice di una specie di pianta, che dal Ray viene nominata *Poligonum cocciferum incanum flore majore perenni*, e che dal Tournefort riguardasi come una specie di piede di leone, *Alchimilla gramineo folio, majore flore*. Secondo il Breinio il poligono è abbondante nel Palatinato di Kiovia presso l' Ucrania, verso le città di LugnoW, Piatka, Stobdyscze e negli altri luoghi deserti e sabbiosi dell' Ucrania medesima, della Podolia, della Volinia, del Gran ducato di Lituania ed anche della Prussia dalla banda di Thorn. I paesani e tutti quelli che ne fanno ricolta sanno che il poligono non dà prodotto tutti gli anni, mancando esso specialmente allorchè il tempo è piovoso e freddo; e sanno ugualmente che soltanto dopo il solstizio dell' estate il cocco è maturo e pieno del suo succo porporino. Hanno un piccolo coltello ricurvo con manico corto, con una mano tengono la pianta e la levano da terra,

ra, coll'altra mano armata del detto stromento ne distaccano quella specie di false bacche o insetti rotondi e rimettono la pianta nel medesimo buco per non distruggerla. Eseguiscono siffatta operazione con una destrezza e prestezza maravigliosa. Avendo separato il cocco dalla sua terra col mezzo di un crivello fatto espressamente per tal uopo hanno cura di evitare che da esso cocco non si sviluppino i vermicelli. A tal effetto ne innaffiano le bacche coll'aceto e talvolta anche coll'acqua fredda, indi le portano in luogo caldo, ma con cautela, oppure le espongono al sole per farle seccare e per farle morire. Se rimanessero seccate con troppo precipizio, perderebbono il loro bel colore. Talvolta separano questi piccioli insetti dalle loro vescichette premendole dolcemente coll'estremità delle dita e indi ne formano delle piccole masse rotonde. Bisogna fare cotal espressione con molta destrezza ed attenzione, altrimenti il sugo colorifico sarebbe risolto mercè una compressione troppo forte e perderebbesi il colore porporino. I tintori comprano molto più cara questa tintura ridotta in massa che quand' essa è ancora in granella. Leggesi altresì nella stessa dissertazione che alcuni signori Polacchi i quali hanno delle terre nell' Ucrania affittano vantaggiosamente la raccolta del cocco agli Ebrei e lo fanno raccorre dai loro servi e dai loro vassalli, che i Turchi e gli Armeni che comprano cotal droga dagli Ebrei la impiegano a tingere la lana, la seta, il cuojo, il marrocchino e le code dei loro cavalli, che le donne turche ne traggono la tintura col succo di cedro o di vino e se ne servono giornalmente per rendere rubiconde le estremità delle loro mani e dei piedi, che altre volte gli Olandesi compravano essi pure il cocco assai caro e che lo impiegavano con una metà di cocciniglia per tingere i panni in iscar-

iscarlatto, che colla tintura di quest' insetto estratta per mezzo del sugo di limone o di un ranno di allume si può colla creta formare una lacca pei pittori, e che aggiungendovi un po di gomma arabica essa è bella quanto la lacca di Firenze, finalmente che conservasi il sugo spremuto dalle bacche del poligono per gli stessi usi medicinali in cui adoprasi il kermes e che a Varsavia si fa entrare nella confezione del kermes. V. *Poligono*. O sia che tutte siffatte proprietà sieno esagerate o sia che il cocco polonico spedito da Danzica al sig. Hellot fosse troppo vecchio o senza vigore, questo dotto accademico non ha mai potuto trattandolo come il kermes o come la cocciniglia trarne se non se colori incarnati e chermisini più o meno vivaci, ma non gli fu possibile di giungere a farne scarlato. Aggiungasi che quello da lui adoperato costò molto più caro della più bella cocciniglia, poichè esso non somministra nemmeno la quinta parte della tintura che rende quest' insetto del Messico. Di qui verisimilmente deriva che il commercio di cotesta droga è decaduto estremamente, talchè il cocco o cocciniglia polonica di altro non si conosce che di nome nella maggior parte delle città di Europa che hanno qualche riputazione per le loro tinture. Il Linneo pone cotesta sorta di cocciniglia nell' ordine degl' insetti emitteri e nel genere di quelli che hanno la bocca situata nel petto, il ventre abbasso e due ali elevate, e che siffatte ali non si tengono che dai maschi. Eccovi le differenti specie d'insetti ch' ei dispone sotto il nome di *Coccus* e che sono altrettanti gallinsetti o progallinsetti. 1. La cocciniglia polonica. 2. Il cocco della piloseila. 3. Il cocco di Falaride. 4. Il cocco di cedro. 5. Il cocco di betula. 6. Il cocco degl' insetti. 7. Il cocco del leccio. Questo stesso autore parla d'un cocco acquatico che trovasi nelle fosse

se e nelle paludi sulle piante acquatiche. Deleuze dice che si trova il cocco anche su l'argentina e la fragola alla radice della quale se ne trova attaccata una numerosa famiglia nella Moscovia presso di Worano. Se ne trova anche in Polonia e in altri luoghi. Queste piante sono giunte al punto in cui devono essere in quelle regioni per aprire l'insetto nel mese di giugno, talora in principio e talora in fine e sbuccia nel mese appresso. Si cerca nei terreni secchi e magri, e si preferiscono le femmine ai maschi, perchè esse danno la cocciniglia più pura e la migliore. Si nettano quindi dalla terra con un crivello e si seccano dolcemente al fuoco o in un forno. Siccome la raccolta ne è troppo faticosa, non se ne fa grand' uso e il colore non supera di molto quello dell' origano benchè ne sia più durevole. Una specie di cocciniglia si trova pure sopra altre piante, nostrali, che non si cura. Se ne osserva sul carpino; l'altea chiamata anche malvavischio abbonda nei suoi fiori di cocciniglia, eppure noi l'educhiamo soltanto per le viste medicinali e trascuriamo d'avvantaggiarne l'arte tintoria. Un' altra specie si attacca al corbezzolo o ciliegia marina, grossa come un granello di riso. Il suo corpo è di color rosso e liscio nel principio: si copre di una lanuggine bianca che s'intreccia e si distacca successivamente, dimodochè pare che l'animale sia dentro una pelle bianca. Resta vicino alla radice in quella parte del fusto che è coperto di terra e un poco umida. Da questo insetto si potrebbe ritrarre il più bel colore che possa desiderarsi. Bisogna però metterlo subito a seccarsi nel forno, altrimente l'animale si metamorfosa e diviene inutile. V. *Galla*, *Galliasetti*, *Porpora*.

Cocciniglia di Provenza. V. *Kermes*.

Cocco, fungo. V. *Vovolo*.

Cocco, *Noce d'India*, fr. *Coco, ou Coque*. E' questo il nome che dassi al frutto di certe specie di palmieri, frutto dei più preziosi per la sua grande utilità al pari di quella degli alberi che lo producono. L'Africa, l'Asia e l'America sono la patria di siffatte utilissime piante. Questo frutto è più grosso della testa d'un uomo. La sua forma è ovale e non di rado rotonda, tre costole che scorrono per tutta la sua lunghezza gli danno una forma triangolare: queste coste costituiscono una specie di astuccio in cui la noce di cocco della grossezza ordinariamente di un melo cotogno o di un piccolo melone elittico esce ingrossandosi. Il guscio di questa noce è grosso, duro, legnoso e rigido. Viene adoperato in varj usi. In Siam serve a misurare i liquidi: si gradua la di lui capacità con certe piccole conchiglie della famiglia delle porcellane e che servono di moneta. I Dieppesi fanno con i gusci di cocco dei vasi, bussolotti ed altri gentili lavori variegati di colore e di una lucida politura. Dalle isole Antille nell' America ci viene molta copia di noci di cocco. Quando questa noce non è ancora matura si trae da essa una buona quantità d'acqua chiara, odorosa, acidetta, di cui si fa uso nel paese o per liberarsi dalla sete o per dar sapore ai manicaretti, poichè essa in generale è di gustevole sapore. I Malabari allora nominano *elevi* la noce; ma se il frutto abbia preso il suo accrescimento la midolla che viene racchiusa dalla scorza piglia consistenza, diviene buona da mangiare e assume un sapore che tiene qualche somiglianza con quello della mandorla. Per via di triturazione si può ricavare da tali mandorle un latte il quale serve ad essi come a noi quello delle nostrali. Dalla midolla o mandorlo ne cavano olio pe' lumi e per condirsene il riso. Il mallo o corteccia di questo nocciolo è pieno di filamenta capaci

di

di adoperarsi ne' cordami. Per calafattare i vascelli è migliore questa borra della nostra stoppa la quale marcisce più facilmente. Le foglie s'adoperano per coprire le case e si dice anche per scrivervi sopra. Intaccando l'albero ne sorte un sugo vinoso il quale si bee con gusto e senza pregiudizio della sanità;e questo è il vino di palma da alcuni creduto essere spremuto dai dattili. Da questo vino se ne cava un'acquavite assai buona e spiritosa. Dopo aver raccolto questo primo sugo altro se n'estrae il quale dà per evaporazione una specie di zucchero. Altro cocco nasce al Perù il quale ha tutte le summentovate buone qualità ed arreca i medesimi vantaggi, non si distingue che dal frutto il quale è fatto a campana, la di cui bocca viene coperta come da un fungo. Mi lagnerei forse della natura, per aver dato alle altre parti del mondo un albero così utile e prezioso e negatolo all' Europa, se non ci avesse compensato alla mancanza con tanti altri frutti e produzioni negate all' Asia, all' Africa ed all'America.

Cocco. Specie di tintura. V. *Cocciniglia*.

Cocco, *e Coccola*. Certa pasta, la quale trangugiata da' pesci gli ubbriaca in tal fatta che si prendono fino colle mani. V. *Pescare*.

Coccola. V. *Bacca*.

Cocomerajo. Luogo pieno di cocomeri. Conviene, ci avvisa il Mizaldi,guardar assai bene il cocomero dai muli, essendo di questo erbaggio ghiottissimi e sentendone di lontano l'odore.

Cocomero, *Melone d'acqua*, *Anguria*, *Pateca*, lat. *Anguria*, *Anguria citrullus dicta*, Tourn. C. Bauh. *Anguria citrullus*, Linn. fr. *Melon d'eau*, *Pasteque*. Pianta ortense dell'ordine delle cucurbitacee le quali si strascinano per terra. Differente è per ogni modo dalle zucche e dai cedriuoli, con tutto ciò da alcuni

si

si confonde questa pianta con quelle. Le distinzioni vedile nel Tournefort e nell' Enciclopedia metodica. Troppo lungo sarebbe l'enumerare le varie specie di cocomeri; quasi in ogni paese trovandosene in qualche accidente diversi. Essi sono d'ordinario rotondi o un poco bislunghi, verdi o giallicci o di un color temperato fra questi due, e talora se cresciuti all' ombra sono quasi interamente bianchi. Il seme di questi meloni è ovale, largo, piatto, egualmente grosso, nero o bianco e talora rossigno, le foglie sono frastagliate. Il tronco che si strascina assai da lontano e delicato, se a caso venga a premersi col piede perisce. I frutti talora sono così spropositati che giungono nella Francia a pesare 30. libbre. A Napoli e nella Sicilia, paesi caldi amendue, crescono così enormi che non la cedono in vastità a que' di Francia, come non cedono nel sapore e nella dolcezza. Nelle campagne di Roma vengono belli e grossi, ma li superano quelli di Pistoja. Il frutto si è moltiplicato nelle 4. parti del mondo particolarmente nell'Africa e nell'Indie orientali: si dice venuto in Europa dalla Giamaica. In America evvene una specie il di cui frutto non oltrepassa in grandezza un uovo; è tubercoloso e difeso da spine. Si mangia anch'esso. De Combes dice chiaro che nè a Parigi, nè in Provenza, nè in Italia il cocomero comune può essere piacevole se non che a quelli che sono in gioventù assuefatti a mangiarne; perchè toltane, dice egli, l'acqua che rinfresca, il frutto è insipido e per nulla vellicante del gusto. Così è per li climi meno caldi, ma non così nei mentovati paesi d'Italia e singolarmente per li più meridionali. Di gran lunga migliore è nel suo paese nativo. La sua polpa è un alimento grato, non molto nutritivo, acquoso, dolce; ma pure giustamente si loda per la sua qualità umettante, lassati-

va

va, diuretica e refrigerante; cosicchè è ottima a correggere il sangue riscaldato ed a temperare l'effervescenza della bile e dei visceri nei giorni caldi d'estate. I semi dell' angurie sono dei 4 semi freddi maggiori dalla medicina praticati. Movono essi le urine correggendo l'acrimonia e temperando l'effervescenza del sangue; onde le emulsioni fatte di questi convengono nelle febbri ardenti, soppressione d'urina ed ardore delle medesime; così nelle ulceri causate da'calcoli alla vessica o reni, giovando similmente nell' artetica. Questo seme corregge anche il dolce nauseoso della manna. Il rossigno che chiamasi seme mondo avendo la scorza tenera si può mangiare collo stesso frutto ed è gustoso, ma un poco indigesto come freddo. Non è piccola difficoltà di conoscere i cocomeri buoni a mangiarsi prima d'aprirli. Il tempo della loro maturità in Italia è l'agosto e si mangiano fino al settembre avanzato. I più grossi o rotondi o bislunghi di rado sbagliano. Devono avere al di fuori un color verde generalmente, e anche sosparso di bianchiccio, bello e vivace che vi alletta: se si percuota col dito deve risuonare alquanto e compresso o stretto fra le mani ha da scricchiolare alquanto internamente: nell' interno sarà rubicondo allegro, sosparso anche in qualche parte di bianchiccio, sodo e consistente, coi semi distribuiti irregolarmente per tutta la polpa. Quando è passato il suo tempo comincia a infradiciarsi nel mezzo e quando non è maturo nel mezzo non vi è alcun vuoto: arrivato al giusto punto si screpola come in fette o spicchi partendo dal centro verso la scorza, onde fa un bell' effetto nei quadri di frutti. Si mangia al dopo pranzo al tardi e alla sera per rinfrescarsi anche per le strade e piazze. Per correggere il suo frigido, che a molti nuoce, vi si beve del buon vino rosso: i confetturieri ne fan-

fanno uso anche nei sorbetti. Vi sono molti che usano mangiarlo in varie maniere come il cedriuolo, crudo, lessato e fritto o infarcito in più modi. Altri ne mescolano la polpa con farina d'orzo e ne fanno un pane soave e refrigerante. Queste piante si coltivano ad un dipresso come il melone negli orti, nei giardini e meglio nei terreni scassati di fresco. Vedi il suo articolo. Richiedono soltanto un tantino più d'acqua, ma compartita a poco per volta, ed un'aria più aperta e più libera. Dal seme fresco del cocomero nascono le piante più grandi, ma dal seme vecchio di 2. o 3. anni nascono piante più fruttifere. La sperienza ha fatto conoscere che se rompasi e rasente terra il tronco de'cocomeri qualche giorno appresso la germinazione e sopra vi si getti del buon terriccio, la punta resta concentrata, nè ricomparisce più che alla primavera seguente, ed allora darà fiori e frutti molto primaticci. Il cocomero ama l'acqua e volge le sue foglie e le sue punte verso di essa e perciò teme assai l'asciutto; ma se l'acqua abbondi i cocomeri restano insipidi. Per ovviare ad amendue gl'inconvenienti, si copra la radica o con mosco o con lana, queste materie mantengono il fresco alla pianta senza dilavarne il frutto.

Cocomero, o *Anguria americana*. V. *Anguria*.

Cocomero selvatico, o *asinino*, *Cucumis sylvestris*, Dodon. *etiam asininus dictus*, C. Bauh. Tourn. *Momordica elaterium*, Linn. fr. *Concombre sauvage*. Pianta è questa della specie delle cucurbitacee, ma senza urili coi quali si sostenga. Alzasi dalla terra un piede, ma non potendo sostenersi si roverscia per terra oppressa dal peso de'suoi frutti i quali sono lunghi 1. in 2. pollici, cilindrici o in forma d'uovo bislungo, tubercolosi, assai villosi. Contengono entro di sè un sugo acre e mordicante il quale premendosi il frut-

to colle dita schizza fuori con impeto, e guai se schizzi negli occhi, li tormenta non poco. Le foglie sono presso a poco simili a quelle del cocomero o anguria, ma un poco più piccole siccome anche i fiori. La radice è di un sapore amarissimo; se col sugo di questa o coll'acqua che schizza dai frutti si bagni o posata o pane o vivanda rigetta colla sua amarezza anco i palati più sofferenti. Con quest'acqua bagnando o cane o cavallo lo renderete sicuro dalle mosche. Se ne bagna anche l'uva affinchè i golosi o i ladroncelli non ve la mangino. Nasce il cocomero asinino nelle terre anche incolte e per ischerzo o per gli usi sudetti si coltiva nei giardini.

Cocozza. V. *Zucca*.

Coda, lat. *Cauda*, fr. *Queue*. Termine de' botanici che significa picciuolo, peduncolo, gambo.

Coda bianca, fr. *Queue blanche*. E' un falcone codato il quale quando vola suole al contrario degli altri sparvieri tenere il capo e gli occhi verso terra ove dà la caccia ai lepri, conigli ec.

Coda cavallina, *Raparella*, *Asperella*, *Asprella*, *Equiseto*, lat. *Equisetum*, gr. *Hyppuris*, fr. *Prêle*, *Queue de cheval*, *ou Asprele*. Pianta che nasce nei siti palustri e rassomiglia ad una coda di cavallo onde ha tratto il nome. Essa stendesi in alto colle foglie scanalate. Nasce spontanea e rigermoglia dalle radici o spuntata dai semi che ne cadono. E' un'erba dannosa nei prati e perchè difficilmente si stermina e perchè dimagra i buoi e le pecore che ne mangiano. I cavalli però secca la gustano senza danno, ma sono offesi mangiandola dai suoi pungoli. Secca che sia si adopera dai tornitori per ripulire e lustrare le loro opere come anche è buona per li lavori di ferro, al qual effetto si pongono nella cavità del tronco dei fili di ferro che sosten-

go-

gono la corteccia e l'applicano fortemente contro i pezzi da polirsi senza che si spezzi. V'hanno dei doratori che se ne servono per pulire l'apparecchio di gesso sopra cui s'indora il legno e se ne rinettano le stoviglie della cucina e principalmente i piatti e scodelle di stagno che rende lucidi e netti colla sua asprezza. Da alcuni si mangiano i teneri germogli all'usanza degli asparagi e sul Bolognese si friggono, ma usati soverchiamente costipano il corpo e producono altri malori. Le foglie peste applicate esternamente alle ferite le consolidano in pochi giorni ancorchè siano offesi i nervi. Ve n'è anche un'altra specie poco diversa, meno frondosa o senza quei lunghi filamenti della precedente.

Coda di leone, *Orobanche*, *Succiamele*, lat. *Orobanche*, fr. *Orobanche*. Pianticella parasitica di cui si distinguono due specie. 1. L'orobanche maggiore, *Orobanche major*, Linn. *Orobanche major caryophillum olens*, C. Bauh. Le sue radici sono bulbose, grosse come il pollice, rotonde, formate in cono, squamose e nere al di fuori, biancastre o giallastre interiormente, tenere, impregnate di un succo viscoso e amaro, seccandosi divengono dure come il corno; producono un tronco alto circa un piede e mezzo, diritto, rotondo, di un rosso giallastro, villoso, fistuloso e fragile: altro non porta che foglie abortite e spugnose le quali in breve si corrompono. I suoi fiori sono villosi, porporini o giallastri e odorosi. A questi succede un frutto bislungo che si apre in due gusci ripieni di sementi minutissime e biancastre. Nasce sempre in vicinanza di qualche altra pianta nei campi, fra i legumi, il lino, la canape, il fieno greco e nei frumenti, presso alle ginestre, al cardo ec. e ben di rado in altre terre che nelle grasse ed umide. Nello spuntare ha la figura degli asparagi e come questi si gode bollito e accomodato

 col

col butiro . 2. L' orobanche minore, *Orobanche ramosa*, Linn. La sua radice è tuberosa, grossa come un' avellana e fibrosa . I suoi tronchi sono alti circa mezzo piede, più minuti e più duri di quelli dell' orobanche comune; i suoi fiori sono disposti a spighe, del resto rassomiglia alla specie precedente e come quella nasce ordinariamente fra la canape e le biade . Dal nascere fra i legumi che strangola, questa pianta ha preso il nome di orobanche, che significa strangolatore dell' orobo, e certamente è il flagello delle campagne ove alligna. Gli altri nomi che le vengono dati dai naturalisti esprimono tutti la di lei pessima natura ed il pregiudizio che arreca ai grani ed ai legumi che hanno la sfortuna d'averla vicino . Alcuni la chiamano erba leona o leonina, erba del lupo, per denotare la strage che fa delle altre piante; altri la chiamano fuoco, fiamma, mal d'occhio, mal'erba, ammazza legumi, succiamele, ec. Nasce sulle radiche delle sudette piante che succia fino a farle perire, ma non si avviticchia ad esse come scrisse Teofrasto . Micheli in una sua dissertazione sul succiamele c'insegna che il rimedio più sicuro contro la sua moltiplicazione consiste in due essenziali attenzioni, la prima delle quali è di distruggere le sementi, e l'altra di far perire la pianta nel suo nascimento . Si è creduto che il lauro rosa piantato ai 4. canti del campo impedisca l'orebanche di propagarsi . Il Mattioli asserisce che dopo mangiato l'orobanche le vacche appetiscano il toro, onde chiamisi da alcuni erba del toro . Plinio scrive che da alcuni si chiamava *Cynomorion* per essere egli simile al membro genitale del cane, grosso in fondo e puntuto nella sommità . Seccato e polverizato è proprio per la colica ventosa preso in dose da uno scrupolo fino ad un grosso .

Coda di lupo, o di volpe. V. *Melampiro*.

Co-

Coda di sorcio, lat. *Myosurus*, *Myosurus minimus*, Linn. fr. *Queue de souris.* Piccola pianta e bassa la quale cresce nei campi tral grano; nei prati e nei giardini: la sua radice è fibrosa, il tronco è nudo, di colore erbaceo e produce una spiga bislunga presso a poco simile a quella della piantaggine, puntuta, morbida al tatto ed avente la figura della coda di un topo o sorcio che contiene semenze minutissime.

Coda di volpe de' giardini. V. *Lilas*.

Codirosso. V. *Rubicilla*.

Coditremola, *e Cutretta*, *Codinzinzola*, *Bovarina*, *Ballerina*, *Lavandaja*, *Tremacoda*, lat. *Motacilla*, fr. *Hoche-queue*, *Lavandiere*, *Bergeronnette*, *Battelessive*, *Vatemare*. Quest'uccellino noto per il continuo movimento della sua coda è di 4. specie. La 1. è bianca con larghe macchie nere e viene supposta dal Buffon di genere diverso dalle altre. Questa, dice egli, sta ordinariamente in riva alle acque e perciò le si adatta bene il nome di lavandaja a differenza delle altre che si dicono bovarine, che frequentano i prati e seguono le mandre. La 2. specie è grigia o cenerognola con macchie brune o nericce. Le altre due sono una più e l'altra meno gialle con varie tinte di color verde oliva e nero. La loro coda è biforcuta e più lunga del corpo. Pasconsi di vermi, e perciò si vedono bene spesso appresso i ruscelli o dietro agli armenti. Hanno, direbbe alcuno, una simpatia notabile col bue al quale stanno attorno con assiduità. Il punto sta che premendo il bue profondamente il piede nella terra scopre dei molti vermicciuoli de' quali si pascono. Fanno il nido ne' grani. Le loro uova in numero di 4. o 5. sono bianche, vergate irregolarmente di bruno. Si prendono questi uccellini colle reti e co' lacci. Sono assai delicati a mangiarsi.

Cola, *e Calza*, lat. *Colum*, fr. *Couloir*.. Uno stromento o sacchetto di tela fatto a guisa d'un cappuccio colla punta acuta col quale si purgano o colano le cose liquide e particolarmente il vino. Questo passato per la calza suole esser dolce. Si colano per calza varj liquori come l'acquavite, le decozioni ec.; quella per carta emporetica, queste per cola; quella toglie tutte le parti impure, questa solamente le più grosse. V. *Vite*.

Colare, lat. *Colare*, fr. *Couler*. Proprio il far passare la cosa liquida in panno, tela, carta, spugna o altro, onde essa esca così sottilmente che venga netta e purificata dalle fecce che avesse in sè. V. *Cola*.

Colatojo, fr. *Charrier de lessive*, *Cuvier*. E' un vaso di terra cotta forato d'abbasso nel quale pieno di cenere vi passa l'acqua per ranno.

Colchico, *Zafferano selvatico*, *Strozza cani*, *Ammazza cani*, lat. *Colchicum*, *Colchicum autumnale*, Linn. E' una pianta che cresce nei prati e luoghi umidi, nelle siepi e sulle montagne. La sua radice è composta di due tubercoli bianchi, uno carnoso, l'altro barbato, ripieni d'un sugo lattiginoso e avviluppati da alcune tuniche nericce o rossastre. Il bulbo è sferico, depresso da un lato, solcato quando la pianta fiorisce e senza solchi in altro tempo. S'innalzano immediatamente dalla radice 3. o 4. cannelli lunghi, tenui, biancastri, teneri, che si dispiegano verso la parte superiore in 6. formando come un giglio, di colore che tira ora al porporino o al turchino simile allo zafferano, ora al biancastro. I suoi fiori sembrano avere le foglie nel cominciamento dell' equinozio d' autunno, perciò è conosciuto dai contadini i quali gli danno il nome di fiore che divide la buona stagione dalla cattiva. Questi fiori sono efimeri e si viziano dopo aver durato 2. o 3. giorni, indi nella primavera seguente s'in-

s'innalzano dalla radice 3. o 4. folliculi in forma di silique triangolari, grosse, bislunghe, nericce, ripiene di sementi sferiche di un bruno nericcio: allorchè sono mature le foglie periscono coi tronchi. Diversi sono i pareri degli scrittori intorno al sapore di questa bulbosa radice. V'è chi la crede velenosa, altri lo nega: noi non ci tratterremo su questa disputa, bastandoci che tutti convengano non esser buona per alimento, per doverla sfuggire anche per cautela, e che sia piuttosto pregiudizievole che salubre. Ci fermeremo bensì a parlare dell' uso economico per farne amido proposto dal sig. Hell e perfezionato dal sig. Giobert. Questi prese 25. libbre di radici di colchico, le ripurgò con attenzione dalle piccole sottili barbette e pestò bene in un mortajo di pietra. Ciò fatto dilungò la pasta con molta acqua e agitò per qualche tempo la mistura la quale divenne bianca. Allora la colò per mezzo d'un setaccio fino e la ripose in un vaso di terra ben pulito. Dilungò con nuova acqua il residuo e colò ugualmente l'acqua bianca che si formò. La medesima operazione fu ripetuta ancora due volte, cioè fintantochè l'acqua che v'aggiugneva restava chiara. Allora rigettò come inutile il residuo e tutte le acque bianche mischiate insieme furono lasciate in riposo fintantochè la fecula ossia l'amido essendosi precipitato, l'acqua divenne chiara. Versò l'acqua per inclinazione, levò il sedimento e lo fece seccare. Esso pesava 5. libbre. Non si distingueva al gusto dall' amido ordinario del grano e parve al sig. Giobert che nessuna conservasse delle nocevoli qualità che si attribuiscono alla pianta, come parve anche al sig. Hell che ne mangiò impunemente. Si disciolse perfettamente nell' acqua per mezzo dell' ebullizione e formò una bellissima mucillaggine diafana, scolorata e tenace quanto quella dell' amido ordinario

più fino. Da ciò si vede che la quantità d'amido che si ricava dal colchico è il 20. per 100. considerando verdi le radici della pianta e l'amido in istato di siccità. Le radici del colchico perdono circa i tre quarti del suo peso nel seccarsi, e da ciò si comprende che 100. libbre di esso seccate possono produrre all' incirca 80. libbre d'amido. Questa quantità supera senza dubbio quella che si ricava dal grano medesimo che si riguarda comunemente come la sostanza che più di tutte ne abbonda. Il colchico considerato sotto questo punto di vista siccome è abbondantissimo nei prati merita tutta l'attenzione dell' attento e vigilante coltivatore, e si otterrà così per questa ragione ciò che mai non si è pensato a fare per la sua qualità non buona per li bestiami, cioè di sterparlo, sebbene il lodato Hell ci annunzia pure che v'è chi ogni anno separa dal fieno le foglie del colchico e con esse nutrisce i montoni. Esternamente usata questa radice produce ancora buonissimi effetti; imperocchè i di lei bulbi pestati ed applicati a guisa d'empiastro sopra i porri dell' ano li guariscono e se colla decozione si lavino le parti vergognose ne muojono i pidocchi se ivi annidano. Il tempo più opportuno di raccoglierla pare quando i fiori marciscono, nel qual tempo abbonda più di sugo.

Colica, lat. *Colica*, fr. *Colique*. La colica è sì frequente e mortale ne' bovi che spessissimo gli attacca e li riduce a morire. La ragione di ciò è il passaggio che fanno questi da un pascolo secco e di poca consistenza a pingui ed umide pasture, per cui ne nascono cattivissime digestioni. V. *Indigestione*, *Pastura*. Vediamo spessissimo i bovi sorpresi dalla colica, enfiarsi, contorcersi, agitarsi, essendo lacerati da' più crudeli dolori e dalle più spaventevoli convulsioni. Più i pascoli sono grassi e succolenti, dice il sig. Daubenton, più i

pa-

pastori devono entrare in diffidenza e raddoppiare la loro attenzione. Se vi si lasciassero pascolare le pecore senza usare veruna precauzione, e si abbandonassero al loro appetito o piuttosto alla loro ingordigia, si correrebbe rischio di vederle enfiare a guisa d'otri. Ed al contrario passando i bestiami dal pascolo al foraggio secco dimagrano e vanno a male; però fa d'uopo d'avere sempre da parte un poco di foraggio fresco per correggere con esso i cattivi effetti del foraggio secco. Il metodo curativo più facile per guarire le coliche tanto pericolose e mortali consister dee in una preparazione di vetriolo. Lo spirito volatile ossia l'etere di vetriolo è il rimedio adoprato con effetto grande dal marchese di s. Vincenzo e questo è il metodo che ci prescrive. La dose del sudetto etere è da 50. a 60. gocce, ed ecco il metodo più comodo di far prendere questo medicamento all'animale infermo. Si attacca a corto l'animale alla sua rastrelliera, si riempie un corno d'acqua pura ed avendo poscia messo un poco di zuccaro in polvere in un cucchiajo di legno fornito di lungo manico vi si versano sopra circa 50. gocce del detto etere ed introdottolo più a dentro che si può nella bocca dell'animale, nel medesimo tempo si fa cadere l'acqua dal corno, onde l'animale sia forzato a mandare giù l'etere zuccherato. Alcuni minuti dopo si scioglie l'animale e facendolo un poco passeggiare all'aria non si tarderà guari a vederlo scaricarsi o di vento o di escrementi in gran copia, ed allora potrà ricondursi perfettamente guarito alla stalla. Bisogna solamente badare di non dargli nè mangiare, nè bere prima di 2. o 3. ore. V. *Vitello*.

Colla, lat. *Gluten*, fr. *Colle*. La colla generalmente parlando è una specie di mucillaggine la quale s'indura seccando e si adopera per unire due corpi insieme. Questo glutine si compone in varie fogge, e diverse so-

no le colle. La taurocolla, altrimente chiamata colla forte e colla cerviona, è fatta di cuojo e nervature di bue, di vacca o d'altri quadrupedi. Serve questa per attaccare un legno coll'altro. Chiamasi anche colla d'Inghilterra. V. *Toro*. L'ittiocolla o colla di pesce si fa di una specie di storione. V. *Storione*. Oltre all'attaccare e unire le cose, questa colla di pesce ha una qualità molto utile per l'economia. Essa fa bensì che presto l'acqua dolce diventi putrida, ma se si sciolga con acqua pesante strascina con sè un sedimento, dalla cui maggiore o minor copia si può capire la bontà dell'acqua. Quello però che è più utile si è che mescolata con sabbia essa è propriissima a rischiarare il vino. Quando si metta in una botte di vino essa fondendosi forma sulla superficie una pellicola la quale precipitandosi strascina con sè le parti più grosse del vino e lo rischiara. S'impiega pur anche sciolta nell'acqua e seccata dipoi a dare il lustro ai nastri ed imbiancare i veli, a contrafare le perle fine, a rischiarare il caffè ec. Per servirsi della colla di pesce, fuorchè nell'uso di chiarificare i liquori da bersi, bisogna prima batterla ben bene, poi lasciarla per qualche giorno ammollire nell'aceto; aggiungasi poi dell'acqua comune e facciasi ben bollire. Se vi mescoliate alquanto di calce di stagno, la colla terrà più forte; si rimescoli in questo caso assai la materia acciò si unisca bene e s'adoperi più calda che sia possibile. Bollito che abbia un mezzo quarto d'ora, si deve passare e colare per un pannolino, acciò si purghi da qualunque corpo straniero se ne avesse la mescolanza. Alcuni fanno star a bagno la colla nell'acqua netta lo spazio di una notte, la tagliano in pezzetti e la fanno bollire in altr'acqua netta per mezzo quarto d'ora sempre rimenandola con una verghetta, filtrano il liquore per un pannolino, lascianlo riposare e lo

e lo schiumano. Si rimette la schiuma sulle fecce e si fa bollire ancora, con che si ha una colla più leggera. Stemperando questa medesima colla nell' acquavite si fa una vernice che non è delle peggiori. Non evvi droga che meglio incolli i vetri e le porcellane e la majolica, che la colla di pesce stemperata nello spirito di vino.

Colla bianca tenacissima. Pigliate colla di pesce ben bianca. Stemperatela in acqua di calce viva ben chiarificata, dopo 24. ore cavate la colla e conservatela. Questa bollita in acqua comune si adopera come sopra.

Colla, che non teme nè acqua, nè fuoco. Per far questa colla si devono cuocere una o più code di merluzzo, ossia baccalà dalle quali si leva la pelle che si pista in un mortajo, aggiungendovi al bisogno un poco d'acqua di quella ove siansi cotte le code e si filtra poi tutto con un pannolino.

Colla di pesce, la quale può servire per colla forte. Prendasi colla di pesce della più chiara e più bianca la quale sopra un corpo liscio, come pietra o ferro, col martello deve battendosi rendere più sottile che si possa e tagliatala poscia in minuti pezzi deve mettersi in vaso di majolica che possa esattamente sigillarsi con pergamena bagnata. In questo vaso si copre la colla con ispirito di vino e ben sigillata si lascia in infusione per 24. ore. Si faccia poscia bollire a bagno marìa 2. o 3. ore. Voi v'accorgerete che la colla sia sufficientemente cotta quando premendone fralle dita una goccia sentirete che essa ve le attacchi. Lasciatela raffreddare e quando vi convenga servirvene prendetene alquanto e facendola stemperare e riscaldare in acquavite servitevene più calda che potete, perchè col freddo prestamente rappigliasi. Essa tiene più sodo che la colla forte, ma non è tanto in uso perchè costa troppo.

Col-

Colla per metter oro. Fate bollire per lo spazio di mezz'ora una pelle d'anguilla con alquanto di calce viva. Filtrate l'acqua alla quale aggiungerete del bianco d'uovo ben battuto. Allora quando vogliate servirvene fate riscaldare un poco questa mistura e subito datene una mano, lasciate seccare ed applicatevi l'oro.

Colla di guanti. In 12. pinte d'acqua fate bollire 1. libbra di ritagli di guanti fino a tanto che siano rimaste due pinte. Colate la colla e sarà buona quando mettendone una goccia sulla mano vedrete che sta ferma. Per farla di carta pecora in vece de' guanti si mettono ritagli di carta pergamena.

Colla di farina. Questa di cui servonsi i legatori de' libri si fa così. Mettasi in una pignattella della farina la quale si va stemperando coll' acqua ed aceto e sempre rimenandola. Questa pasta si mette al fuoco aggiungendovi acqua a misura che spessisce, quando abbia sufficientemente bollito e che la pentola sia quasi piena di una pappa liquida allora si ritira dal fuoco. Per stringerla e affinchè le tarle non vi si attacchino vi si mette oltre l'aceto dell'allume di rocca o un poco d'orpimento. S' impiega in questa la farina di segale, quella di formento e si pretende che la farina di grano saracino sia d' ogni altra migliore. V. *Libro*. La colla fatta di friscello che è quella farina che si raccoglie su i muri o di quella che si cava spazzando i buratti riesce assai nera. V. *Friscello*.

Colla di mele. Questa colla usata dai doratori altro non è che mele mischiato con acqua di colla ed alquanto d' aceto. In mancanza di mele si supplisce colla gomma arabica.

Colla fiamminga. Quest'è una colla forte ben indebolita che serve ai pittori Le raschiature delle pelli di bue, di montone, d' agnello danno una buona colla la quale

le si cava facendole bollire. La colla d'amido è nota a ciascuno. Essa è sottilissima e si adopera per incollare cose delicate, carta pecora ec. Altre sorti di colle le vedrete agli articoli *Vetro, Imbiancare, Mastice, Olmo ec.*

Colla. V. *Porca*.

Colletto. V. *Laccio*.

Collina, lat. *Colliculus*, fr. *Colline*. E' un' alzata di terra fatta dalla natura o dall'arte. Quando non sia una sola allora si chiamano colli. Io lascio quì i vantaggi di chi ha le sue ville in collina. L'aria più pura, le vedute più libere e più spaziose sono una dote non ispregievole delle colline, ma viene questa superata dalla fecondità delle medesime e dal rendere al padrone i frutti più primaticci e più saporiti. Il girare che fanno coi loro dorsi va cambiando ad ogni passo situazione ed aspetto. Quella collina che due passi indietro era rivolta al più gelato verno, costeggiandola alquanto la vedete situata alla più fiorita primavera. Perciò per cavar frutto da queste bisogna diligentemente osservare la loro situazione e secondo gli aspetti seminare gli alberi e mettere le piante che convengono. Se il vostro colle riguarda la tramontana, in quello non potete piantare che castagne; ogn'altro frutto, ogn' altro pascolo o vi perirebbe o poco e cattivo frutto dar vi potrebbe. Quanto poi alle altre parti verso il mezzo giorno e verso levante si piantino ulivi i quali amano il caldo ed il primo sole; e lo stesso dico delle mandorle, de' meli granati e dei fichi. Chi antepone la bellezza del sito alla fecondità può piantarvi dei pini, dei cipressi, degli alberi, dei mirti. A mio parere però fa meglio chi semina in tal sito pomi, prugni, albicocchi ed altri alberi che non ci pagano con una infeconda bellezza; ma che somministrano alle nostre mense i più saporosi pospasti. Quando la terra non sia totalmente renitente si pian-

piantino viti delle migliori; l'aria libera e pura, il sole che non trova intoppo per vibrare i fecondanti suoi raggi e concuocere le uve le rende sovra quelle del piano a proporzione più perfette, onde i vini ne riescano migliori. Dicesi per antico proverbio che Bacco ossia il vino ama le colline. Circa il lavoro delle colline difficile è il darne una regola generale. L' aratro è di minore spesa, ma per l'ordinario o questo per cagione dei sassi non può andar avanti o per cagione delle terre non abbastanza può profondarsi. La vanga pure se trova o terra dura o sassi non può penetrare. Il zappone lungo e stretto in terre così fatte che sieno restie alla vanga ed all'aratro è l'unicò stromento efficace per moverle e dissodarle. Se però il vostro colle fosse tollerante dall'aratro, non lo arate giammai con solchi che dal fondo vadano alla cima, ma per traverso, altrimenti le piogge nello scendere vi porterebbono altrove tutte le grasce e la terra stessa mossa di fresco. I solchi a traverso o poco o assai le trattengono. Per evitare la perdita delle grasce e la rovina dei terreni strascinati dalle acque usano in alcuni luoghi di fare dei sostegni alti e larghi a banche in fila secondo che i colli sono più o meno erti, massimamente in quei luoghi ove si trovano sassi coi quali si fanno questi sostegni a muro secco cioè senza calcina che nel Genovesato e nel contado di Nizza ove s'usano si chiamano masere dal nome latino *maceriæ*. In queste lasciano alcune spaccature lunghe e strette ove poi piantano i capperi. Egli è pure un bel vedere le colline alzarsi dolcemente come una scalinata, ogni scalino della quale è una piana a buona esposizione, che riceve il raggio del sole ed il riverbero dal muro, che la rende atta agli ulivi, ai peschi, ai carcioffoli, ai cavoli fiori, ai broccoli romani, alle biade, ai legumi ed agli erbaggi, e il mu-

ro

ro perpendicolare dello scalino, vale a dire la maceria stessa tutta coperta di capperi, i quali non mancano d'essere un buon reddito al suo padrone. Si ha pure un altro vantaggio non indifferente, che il terreno resta fermo al suo luogo e allo stesso livello; all'opposto nelle colline senza muri facendosi lo scassato la terra si manda per l'ingiù, le valli si riempiono e le sommità mano mano si abbassano o si rendono aride e inutili. Uno spazio di collina riceve più alberi che un doppio spazio in pianura, non già perchè il declive contenga più che il piano come pensano alcuni che bevono all' ingrosso e non badano più in là, ma perchè nella pianura non possono piantarsi gli alberi così fitti come in collina. Nel piano s' ombreggiarebbono troppo l'un l'altro, che in colle essendo una fila elevata sull'altra gode il sole del mezzo giorno come se fosse isolata. Quante utilità, conclude Agostino Gallo, se i colli fossero coltivati con intelligenza!

Colloquintida, *Coloquintida*, *Colocintide*, lat. *Colocynthis*, *Cucumis colocynthis*, Linn. fr. *Coloquinte*. Pianta cucurbitacea e può dirsi una specie di zucca selvatica che nasce abbondantemente nella Siria, nelle isole dell'Arcipelago, nelle coste marittime dell' Oriente e nelle due Indie. Somiglia non poco alla pianta del nostro cedriuolo, però colle foglie assai più frastagliate e bianchicce. Produce un frutto grosso e rotondo come un arancio il quale dentro una scorza coriacea e sottile racchiude una polpa bianca, fungosa, composta di foglie membranose e divisa in 3. parti, e dei semi schiacciati e lunghetti. Gl'Indiani separano questa scorza e dopo aver fatto seccare la polpa ce la trasmettono. E' di un' amarezza insoffribile, acida al gusto, eccitante nausee e che ferisce il gorgozzule. Oltre dell' uso che ne fanno i medici si adopra a tener lontani gl'insetti dai li-

libri, dai panni, dalle collezioni d'istoria naturale, e se con essa si strofini il piatto, il coltello o cucchiajo ec. a un contadino non sarà possibile che si metta cosa alcuna in bocca. Questa pianta facilmente coltivasi anche nei giardini d'Europa nel modo stesso delle zucche.

Colmare le campagne. Vuol dire alzarle o con trasportarvi la terra d'altronde o con introdurvi le acque dei torrenti o d'un fiume torbido ad effetto che vi depongano la terra strascinata dalle colline e dalle montagne. Questa operazione è utilissima per disseccar paludi e per guadagnare o ricuperare terreno sul troppo esteso letto dei fiumi facendovi argini da porli in freno o da romperne l'impeto. Si può far uso dei sassi portati colà dagli stessi fiumi per fabricarne muri, o farvi passonate, quindi voltarvi un braccio d'acqua la meno impetuosa e la più terrosa e deviarnela in seguito quando sia proveduto al bisogno. In tal guisa si arriva a far campi, prati, vigne, albereti e delizie ove prima era un deserto o un fondo inutile. Gli esempi di ragguardevoli bonificamenti avuti con quèsta industria sono frequenti nella Lombardia, Piemonte, Genovesato ec. V. *Fiume*.

Colmatura, e Colmare. Si dice anche delle misure di grano, d'ulive ec. che nel comprare e vendere secondo gli usi di varj paesi si colmano, ossia cumulano in mezzo quanto ve ne può capire, all'opposto della misura rasa in cui quanto sopravanza alle pareti della misura si toglie con uno strumento che vi si strascina sopra. Se si scuotano le misure coll'assettarsi entro il grano ec. il colmo frutterà più al compratore o viceversa in favore di chi vende. Secondo gli usi de' paesi il venditore non è obligato a scuotere la misura, ma può esservi costretto se egli usi frode come si disse all' articolo *Carbone*.

Colocasia. V. *Giaro*.

Colomba. V. *Piccione*.

Colombaccio. Colombo selvatico. V. *Piccione*.

Colombaja. V. *Colombana*.

Colombajo, o *Piccionajo*, lat. *Columbarium*, fr. *Colombier*. Non evvi luogo più adattato per costruire una colombaja, ove i piccioni e riparinsi e moltiplichino a loro bell'agio, che in mezzo alla corte, se sia ampia o in qualche luogo in quella appartato e lontano dai romori dei quali sono i colombi assai apprensivi; perciò si devono fabricare i colombaj lungi dagli alberi che col dibattere delle foglie, e dalle acque precipitose che collo strepito possono spaventare queste timide bestiuole. La comodità di situare il colombajo sopra i tetti delle case di campagna e servirsi del diritto muro della facciata ha fatto anteporre la figura quadrata dei colombaj, quando certamente la tonda è migliore e perchè è più inaccessibile ai sorci ed alle faine, e perchè con una scala fissata sopra un solo perno si può visitar tutto da cima in tondo per prendersi i piccioncini. Comunque però sia o tondo o quadrato egli è bene che sia ampio e capace. Per impedire che i sorci vi montino, oltre l'avere ben lisciate le pareti esteriori della torre talchè i sorci non trovino scabrosità alle quali attaccarsi, usano alcuni agli angoli esteriori mettervi una lastra di latta o due lastre di terra cotta ed inverniciata o una scodella verniciata di terra per metà infissa nell'angolo, che è degli altri due più sicuro rimedio. Benchè si vedano delle colombaje sdruscite e poco riparate e ciò non ostante i colombi condur a capo felicemente le loro nidate, pure buona regola si è fare che sieno ben coperte e riparate dalla pioggia e dal vento. L'aria però deve circolarvi con tutta libertà, acciò il sito o fetore in simili luoghi inevitabile svapori.

ri. Le finestrelle sieno dalla parte di mezzo giorno, esposizione alle colombe gradita, e se per necessità debba esservene una a tramontana, d'inverno si chiuda, nè s'apra che d'estate per rinfrescare la colombaja. Al di fuori abbia la colombaja due cinture o diremmo due cornicioni, ove si possano riposare i piccioni tornando a casa dalla campagna. Uno di questi sia sotto le finestrelle per dove entrano e sortono i colombi e l'altro più basso; l'uno e l'altro giovano acciò i sorci non possano salire a depredare le uova. Evvi chi esorta di mettere alla finestra delle colombaje una porta mobile da aprirsi e chiudersi il mattino e la sera, e questa per escludere gli uccelli rapaci dalla colombaja. A chi fa buchi capaci soltanto di passarvi un colombo è superflua tal diligenza; nè il falchetto, nè la civetta ardiscono entrare in porte così anguste. Quanto appartiene ai nidi di questi animali alcuni nel fabricare la colombaja fanno ancora nel circuito di essa certi buchi quadrati profondi un buon piede ed oscuri sul fondo, cosa che molto incontra il genio dei piccioni, ma questi sono troppo soggetti ai sorci. Per ovviare a questo inconveniente alcuno s'ideò di farli di terra cotta, mettendo in cambio di ceste dei vasi. Ma questi o al riposarsi che poco poco faccia il muro o nel nettare il colombajo facilmente si rompono. Alcuni si servono di due tegole una sull'altra. Altri usano le ceste mobili per nettarsi e comode per le colombe, e se hanno l'inconveniente di riempiersi d'accari, col farle stare d'inverno alle gelate o con tuffarle nell'acqua bollente si purgano per eccellenza. Comunque però si facciano, i nidi sieno alti e larghi sicchè la madre e il padre agevolmente vi si possano rivolgere. La prima fila de'nidi sia alta almeno 4. piedi da terra acciò se le pareti interne sieno ben liscie i sorci non possano entrarvi. In quanto

fin

fin qui s'è detto s'accordano tutti gli autori i quali hanno scritto di questa materia. Questi però aggiungono degli amminicoli non necessarj, ma utili al buon esito della colombaja. Il Tanara vuole che questa torre per li colombi sia alta 30. braccia soltanto per non istancare i colombi a volar tant' alto; e che questa sia bianca acciò i piccioni la vedano da lungi; sia questa partita in 3. stanze, 2. di sotto ed 1. di sopra, e questa abbia un torricino sul più alto d'onde abbiano i piccioni e lume ed uscita. L'Herrera loda che vicino al colombajo sianvi due acque, una corrente acciò che ivi si sciacquino le colombe e l'altra come stagnante ove si dissetino. Plinio bandisce dalla vicinanza della colombaja qualunque albero dal quale possano pigliar il volo i gufi, le civette ed il falchetto per ispopolarla. Dalla colombaja, acciò sia buona, devono tenersi lontani gli animali nocivi, come le faine, le donnole, i sorci, i serpenti, gli uccellacci notturni ec. e deve, se evvi arte, rendersi domicilio grato ai colombi. Quanto alla prima parte quelle fodere di latta o quei piatti di terra la difendono dai quadrupedi nocivi; la guardia esatta della porta la difenderà dai serpenti: dagli uccelli rapaci vengono le colombaje difese colla strettezza delle porticine, o da quella mobile porta summentovata fatta come una saracinesca che scenda e che salga per mezzo d'una corda. Altro nemico più feroce e più da temersi è il contadino, nemico acerrimo dei piccioni del padrone. Questo e bene spesso si rubba il grano dei piccioni o per papparselo ei stesso o per ingrassarne le sue galline; i piccioni frattanto fanno delle astinenze nelle quali affè guadagnano ben poco. Il padrone quando abbia qualche sospetto, circa alle galline può assicurarsi nel suo dubbio ammazzando una gallina e visitando di quai grani abbia pieno il ventricolo.

Col villano si proceda in altra maniera, giacchè la sperienza della gallina non può esercitarsi su di lui. Il contadino stesso con una a sè proficua teologia a titolo di giusta compensazione si va portando via qualche pajo di piccioncini. Egli odia la colombaja la quale a lui non reca alcun utile e dalla quale si pretende danneggiato nei seminati. Quanto sbagli lo diremo all'articolo *Piccione*. Il padrone invigili su questo punto il quale non è poco interessante e se vuole il custode del colombajo fedele e vigilante, sia verso di lui cortese e liberale. Quanto alla seconda il più sicuro rimedio è il trattar bene i colombi non lasciando mancar loro il vitto, ben alloggiandoli e non disturbandoli. V. *Piccione*.

Colombana, *e Colombaja*. Sorta d'uva.

Colombano. Vino particolare fatto coll'uva colombana.

Colombella. Colombo selvatico più piccolo del colombaccio. V. *Piccione*.

Colombina. Spazzatura del colombajo. Questo è un letame assai vigoroso e caldo e di molto potere su i terreni per cagione dei gran sali che contiene, talchè il Tanara non dubita di asserire che una cesta di colombina equivale ad un carro d'altro letame. Due paja di colombi vi danno una cesta di simil ingrasso. Vedi *Letame*.

Colombino, *e Colombina*. Si dice di un sasso o pietra buona per far calce.

Colonna verde. Il buon gusto nei giardini non si contenta di adornarli con lunghi viali e con porticati coperti, ma giunge fino ad imitar l'architettura e coi rami vi rappresenta una maestosa basilica con fregi, cornicioni e colonne verdi. Per fare quest'ultime non meno che le altre cose si fa l'anima della colonna con un palo lungo e ben fitto in terra il quale si riveste intor-

no

no con listelli di legno, i quali uniti fanno la figura di una colonna, di un piedestallo, d'un fregio, d'un pilastro. Dentro di questa forma si fanno vegetare dei carpini od altre piante da spalliera le quali tutto ricoprendo il telajo di legno colle verdi foglie rappresentano una colonna verde. Si taglia eziandio ad un albero, che soglia spandere di molti rami, la cima e con arte si tagliano attorno i rami di modo che i ramoscelli che pullulano vi formino una come colonna. Non sono così frequenti però le colonne di tal fatta e perchè abbisognavi moltissimo tempo per tirarle su e perchè un ramo che si guasti e secchi non così facilmente si rimette ed il difetto d'un albero guastar può un colonnato intero. V. *Berceau*.

Coloquintida. V. *Colloquintida*.

Colorare, e *Colorire*, lat. *Colorare*, fr. *Colorer*. E' il tingere alcuna cosa con colore. Per colorire varie cose come legno, ferro, rame ec. V. *Legno*, *Vernice*, *Scagliolo*, *Frutti*, *Colore*, *Tintura*, *Carta*, *Miniatura*. *ec.*

Colore, lat. *Color*, fr. *Couleur*. Cinque sono i colori primitivi, discorrendo delle arti, non da fisici, coi quali si compongono tutti gli altri, cioè il bianco, il giallo, il turchino, il rosso ed il nero. Si esclude il verde essendo un composto di giallo e di turchino, e così sono composizioni le altre varietà o gradazioni di colori. Se mettasi un pannolino bianco ed un pannolino giallo in una tintura azzurra, il bianco si cava tinto in azzurro ed il giallo tinto in verde. Per ritrovare varie maniere di colorire, Vedi *Colorire*, *Tintura*, *Tapezzeria*, *Miniatura*, *Legno*, *Legno del Brasile*, *Acciajo*, *Corno*, *Osso*, *Rosso*, *Giallo*, *Giallolino*, *Lacca*, *Biacca*, *Turchino*, *Endaco*, *Solfo*, *Zafferano*, *Bieta*, *Fusteto*, *Verde ec.* Riguardo al colore per l'economia diremo che il colore del pelo degli

animali domestici varia alle volte per sistema o accidentalmente secondo il clima e lo stato in cui si trovano gli animali. Il pelo bianco disapprovasi in tutto il bestiame fuorchè nelle pecore e capre, perchè gli animali di tal colore per lo più sono deboli e tutti i domestici reputansi tanto migliori quanto meno si allontanano dai selvatici della stessa specie. I cavalli variano molto secondo i paesi e le razze, variano anche i cani o si procura di colorirli, come anche i nostri capelli, e le signorine si coloriscono il volto. V. *Bue*, *Cane*, *Cavallo*, *Parrucca*, *Rosso ec.* Francklin in una sua lettera scritta a madamigella Stevenson parla di passaggio intorno al calore che ricevono dai raggi solari gli abiti di diversi colori e deduce da questa osservazione molte pratiche istruzioni. Passeggiate, egli dice alla sua amica, non più che un quarto d'ora a sole ardente con una veste che sia in parte nera e in parte bianca poi mettete la mano alternativamente ora sull' uno ora sull'altro colore; il nero sarà caldissimo, il bianco sempre fresco. Provatevi ad attaccar fuoco a un foglio di carta con una lente accesa al sole; se sarà bianco il foglio non sarà sì facile il riuscirvi, ma se avrà qualche riga scritta il foglio in quel sito prenderà subito fuoco. I tintori osservano che i panni neri si asciugano al sole assai più presto che i bianchi. La birra si riscalda in più breve tempo in una scodella scura, che in una tazza d'argento. Ho preso varj ritagli di panno, nero, di scarlatto, azzurro, celeste, verde, giallo, vermiglio, bianco, gli ho distesi sopra la neve una mattina di bellissimo sole. In capo a poche ore il nero siccome il più riscaldato degli altri si era talmente profondato nella neve che non poteva più esser battuto del sole, l'azzurro si trovava a un dipresso nella stessa positura, il celeste un poco meno e così gradatamente gli altri;

tri; il bianco solo era rimasto del tutto sulla superficie della neve. Da ciò s'inferisce che gli abiti neri non sono a proposito quanto i bianchi in clima e stagione di gran caldo e sotto ai calori del sole, imperocchè camminando all'aperto con tai vestiti il corpo nostro viepiù si riscalda col moto e va quindi più facilmente soggetto a febbri putride; così i soldati e marinaj che lavorano sempre al sole nelle due Indie dovrebbero aver bianca la loro divisa; i cappelli da state bisognerebbe che fossero bianchi onde far resistenza a quei gran calori che producono tanti mali di testa e qualche volta di que'funesti accidenti che si chiamano colpi di sole. I cappelli poi da donna per il tempo d'estate dovrebbero essere foderati di nero, perchè così impediscono il riverbero de' raggi solari contro alla faccia nel rifletter che fanno dal basso all'alto. Una calotta bianca di carta o di tela posta dentro d'un cappello nero non basta a difendere dal caldo come farebbe posta al di fuori. I muri delle spalliere fatti neri potranno ricever durante il giorno abbastanza di calore onde preservare le frutta dal gelo fino a un certo segno o accelerarne la grossezza e maturità. Il fu lord Leicester avea fatto intonacar di nero le muraglie del suo giardino con assai profitto per quello riguarda la difesa dei frutti non ancor maturi dalle ingiurie degli ultimi freddi. Ma una volta che sono i frutti al sicuro da questo pericolo sarebbe da provarsi se le mura imbiancate contribuissero meglio ad accelerare la loro maturità. Il dubbio merita d'essere risoluto colla esperienza. Noi aggiugneremo alle osservazioni del Francklin che questa proprietà de'colori scuri di attrarre il calore o di lasciar passare i raggi solari e viceversa nel bianco di rifletterli e rimandarli indietro può essere dimostrata mediante il termometro ordinario. Coprasi la palla d'un termometro in diver-

so tempo con diversi colori più e meno opachi, si tenga poi esposta all'azione d'una lente e si vedrà assai chiaro che lo spirito di vino salirà più o meno celere nel tubo secondo che il colore allora applicato alla palla sarà più o meno carico. Non sappiamo se un tal fenomeno sia stato a cognizione degli antichi, ma è cosa certa che ne'climi temperati gli abiti scuri erano anticamente i più usitati, siccome nei climi caldi quelli di color chiaro. La storia c'insegna che presso gli Egizi, i Greci, i Romani e in tutto l'Oriente il vestir bianco era il più comune e che era particolarmente il colore degli Ecclesiastici unitamente forse alla ragione della mondezza col lavare gli abiti e per simbolo di essa. Non sono ancora 200. anni che il nero era il color dominante nella Germania e in più altre parti dell'Europa. Il color nero o scuro dee quindi contribuire al colore più e meno scuro degli abitanti delle provincie che ne fanno uso continuo, ma all' opposto il color bianco dee recar danno alla vista. In Egitto s'attribuisce l'esservi tanti ciechi al troppo color bianco nell' esterno delle case con terribile riverbero del sole ardente. Il vestir di bianco avrebbe un altro inconveniente contro l'economia che è quello della frequente lavatura per tenerlo mondo, il che peraltro alle volte è un vantaggio per la pulizia e per la conservazione degli abiti e della salute.

Coloria. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 11.

Colzat, *Colsa*, *Colsat*, *Cavolo colsa*. *Brassica arvensis*, C. Bauh. Tourn. *Brassica campestris*, Linn. fr. *Colza*, *Colzat*, *Chou-colza*, *Colsa*. Questa è una specie di cavolo selvatico che getta dei tronchi ramosi alti 3. in 4. piedi guarniti di foglie sinuose, frastagliate più o meno profondamente e meno larghe delle altre varietà. Nelle Fiandre e paesi vicini è copiosissimo, cosicchè nel solo territorio di Lilla vi si faranno più di cento mila botti di olio.

olio. Un prodotto è questo che non isdegna il clima d'Italia: in Firenze, in Mantova, in Piemonte e nello Stato Pontificio vegeta abbondevolmente. Dalle stampe del Galeazzi in Milano è sortito un compendio circa la coltivazione del colzat tanto chiaro, tanto conciso che io stimo assai proprio tale quale presentarvelo.

Scelta del seme. Non potendosi avere il vero seme del colzat dalla Francia o dall' Olanda sarà bene il procurarne del migliore che si raccolga ne' nostri paesi; a tale effetto quando si tagliano e si maneggiano le piante del colzat converrà sottoporre dei pannilini per raccogliere quella semenza matura che cade spontaneamente e di questa valersi per la seminatura. Si potrà conoscere la bontà dei semi se questi saranno pesanti e di un bel colore marronato scuro e non nericcio, e se schiacciandoli coll' ugna se ne vegga uscire umore abbondante. Per due anni di seguito si può far uso della semente raccolta ne' proprj campi, ma nel terzo anno sarà bene cambiarla regolandosi in tal particolare come si costuma per la semina del frumento e di altri prodotti acciocchè non degenerino.

Tempo della seminazione e preparazione del terreno. Il tempo opportuno di seminare il colzat comincia dalla metà d'agosto e dura sino a'primi giorni di settembre. E' d'avvertirsi che il terreno deve essere alquanto umido e se tale non fosse bisognerà aspettare il beneficio di qualche pioggia tardando questa semente a schiudersi ed a germinare in terra asciutta. Il terreno deve essere in primo luogo profondamente lavorato e bene ingrassato nella stessa maniera che si costuma per la canape. Sul fine adunque di luglio arisi quello spazio di terra dove si vuol seminare il colzat, ad effetto che l'erbe nocive si secchino al sole e concuocendosi poscia e marcendo entro il terreno rivoltato apportino un maggior

gior ingrasso. Si dovrà quindi di bel nuovo arare e spianare il campo prima della seminagione, avvertendo che sarà d'uopo purgarlo bene di tutte le erbe che di nuovo possano esservi nate. Perchè poi le pioggie non anneghino il colzat sarà necessario far dei solchi profondi in distanza di 5. braccia o circa l'uno dall' altro tutto al lungo del campo acciocchè le acque abbiano un facile scolo. Le piante levate dal terreno come sopra potranno ripiantarsi in altro campo preparato nel modo già detto e saranno poste nella distanza accennata d'un braccio poco più poco meno l'una dall' altra, fruttando queste non meno che le altre lasciate nel natío terreno. Tanto è succeduto se ben con minore profitto a chi le ha ripiantate sull' incominciare di marzo. Sul principio della primavera devesi rincalzare la terra ed accostare ai fusti d'ogni pianta, avvertendo di sradicar dal terreno tutte le erbe nocive affinchè non privino le tenere piante del colzat del necessario nutrimento: le medesime diligenze si rinnoveranno al tempo della fioritura. Allorchè le piante saranno cresciute a conveniente altezza vanno di mano in mano maturandosi i loro semi, e se accadesse in tal tempo pioggia dirotta o impeto di vento sarebbe danneggiato di molto il raccolto pel pericolo che le piante siano gettate a terra, avendo quantità di silique pendenti da' suoi rami tutte ripiene di semi: sarà posto riparo a questo inconveniente coll' adattare alle piante stesse vicine alla maturanza distanti qualche poco l'uno dall' altro quegli appoggi che volgarmente chiamiamo frasconi.

Raccolta del colzat. Nel mese di giugno e più tardi ancora secondo la qualità de' terreni e del clima quando le piante saranno arrivate a piena maturità non si dovranno già svellere dal terreno, ma bensì tagliare dal piede con piccola falce ritorta e ben tagliente, avver-

vertendo di scuoterne il meno che sia possibile i rami acciocchè il seme non esca dalle caselle de'piccoli baccelli troppo maturi e così venga a perdersi. Tanto nel tagliare le piante quanto nel collocarle sui carri deve avvertirsi di sciegliere le prime ore del mattino quando cade la ruggiada ovver della sera quando si ha la guazza, perchè così inumidite sarà men facile che s'aprano le caselle e quindi molto minore sarà la perdita del seme. Tagliate le piante del colzat e raccolte in manipoli si trasporteranno sopra carri coperti di tela o stuoje affinchè non vada perduto il seme nel trasporto e indi ammonticchiate in sito coperto si lasceranno stare in tal guisa alquanti giorni acciocchè si secchino bene prima di batterle,ciocchè si deve fare in luogo selciato o veramente mattonato. Battuto il seme del colzat si dovrà crivellare e mondare nella forma stessa che si fa il miglio servendosi d'un crivello che abbia i fori minuti. Egli è importante di avvertire che mondatosi il seme novello del colzat bisogna tenerlo ben disteso e più raro che far si possa nel granajo, acciocchè non soffra riscaldamento. Se ciò accadesse si avrebbe molto minore quantità d'olio e il seme non sarebbe buono per l'annata vegnente. Si distenderà pertanto sottilmente sul suolo e si rimuoverà ogni giorno con un rastrello finchè sia perfettamente stagionato, praticando la medesima diligenza con questo che resta ammucchiato acciocchè non fermenti.

Modo di cavar l'olio dal seme del colzat. La maniera di trarre l'olio da questo è la medesima che si pratica per cavarlo da quello di lino. Abbiasi dunque cura che tutti i semi vengano infranti sicchè tirar se ne possa il maggior profitto.

Usi varj, a cui può servire. L'olio del colzat serve per le concie de' cuoj, per follare i panni di lana e per

la

la fabrica de' saponi. Serve inoltre per ardere nelle lucerne ed ha questo di particolare che si consuma molto meno in paragone di quel d'ulivo e di noce. Osservasi parimenti che spegnendo la lucerna in cui arde l'olio del colzat non fa alcun cattivo odore, laddove il carboncello formato da quel d' ulivo fa molto fumo e quando si spegne rende un odore ingrato. Venendo sul particolare dell' importante uso di condire le vivande con il predetto olio è da avvertirsi che non s'adoperi fuoco quando si spreme da' semi infranti, dovendo essere questi mondi al possibile e bene stagionati: riuscirà l'olio in tal guisa limpido e chiaro. Per ispogliarlo poi dell' odore ingrato che per l'ordinario suol ritenere si sono pensati e si praticano varj mezzi, fra i quali uno si è quello di friggere quest' olio e quindi mettervi entro delle fette di pane, di pera, di mela, de' ramoscelli di rosmarino o veramente d' altre erbe aromatiche. Tutti questi mezzi però correggono in parte e rendono meno sensibile il cattivo odore di quest' olio, ma non glie lo levano assolutamente. Si potrà pertanto ottenere l' intento nella seguente maniera. Si prenda una pentola o altro vaso di rame stagnato di quella grandezza che più tornerà comodo purchè abbia il suo manico fatto in modo che possa senza pericolo trasportarsi quasi pieno d'olio bollente dal fuocolare in altro luogo. Si metta in questo vaso tant' olio che giunga alla distanza di 3. dita dal orlo e poi si adatti sopra un fornello e si lasci al fuoco sintanto che cominci a bollire; allora si trasporti la pentola in luogo aperto e si spruzzi con aceto gagliardo replicatamente; vedrassi in tal punto sulla superficie del' olio medesimo una densa spuma; questa immediatamente si levi collo schiumatojo e l'olio poichè sarà raffreddato e riposato alquanto non avrà più alcuno spiacevole odore. V. *Cavolo rapa*.

Vai-

Vantaggi, e utili che risultano dalla coltivazione del colzat. Una pertica di terreno ben ingrassato e ben lavorato darà per lo meno 14. staja di seme stagionato; uno stajo pesa per lo meno libbre 15. e da questo si potranno ricavare libbre 5. e mezzo d'olio in circa. Le panatelle dalle quali si è spremuto l'olio forniscono un ottimo alimento per ingrassare ogni sorta di bestiame e specialmente i buoi ed i vitelli da latte e possono ancora servire ad ingrassare i campi. Le foglie del colzat nella primavera, vale a dire prima che crescendo s' indurino, sono di un sano e buon alimento al contadino così in minestra condite con lardo o butiro come a foggia d'insalata preparata con l' olio medesimo; volendosi però raccogliere le foglie per farne quest' uso è da avvertire che non si devono tagliare, ma sì bene schiantare con la mano, perchè la pianta altrimenti soffrirà detrimento. I tronchi e rami delle piante seccati che sieno e ridotti in fasci servono a riscaldare i forni da cuocere il pane. Il miglior uso però che possa farsene da'nostri contadini è quello di servirsene per boschetti, come volgarmente chiamiamo quell' ammasso di ramoscelli ne'quali sogliono i vermi da seta tessere i loro bozzoli.

Avvertenze da usarsi nella coltivazione del colzat. E' stato osservato da' pratici agricoltori che le lepri ed i conigli tosto che le pianticelle del colzat sono cresciute a conveniente altezza ne divorano avidamente le cime; fa d'uopo pertanto tener lontani siffatti animali o veramente non confidare questo seme a' terreni dov' essi abbiano i loro covaccioli. Allorchè il colzat è vicino alla maturità bisogna farne guardare i campi, massimamente se nelle vicinanze vi siano colombaje; questo seme rende la carne de' piccioni che se ne pascono d'un sapore assai disgustoso e loro cagiona una specie di lebbra;

bra; ciò nulla ostante ne sono ghiotti per modo che al maturarsi de' baccelli ne distruggono una gran parte se non vi si mette riparo. Questo seme piace altresì generalmente agli altri volatili, onde sarà bene provedervi. Non vuolsi finalmente lasciar di suggerire l'utile impiego che si può far del terreno da cui si è raccolto il colzat. Possono introdursi in esso montoni ed altre simili bestie a pascer l'erbe che vi troveranno in abbondanza, si romperà poscia la terra col zappone, arrovesciando sossopra le radici rimaste in essa delle piante raccolte: queste marcendo e fermentandosi serviranno in parte ad ingrassarla e fecondarla. Lavorato quindi attentamente il terreno potrà nel seguente ottobre seminarsi di frumento o altre biade quando non credasi più opportuno lasciarlo in riposo. In tal caso sarà utile metterlo a prato artifiziale seminandovi trifoglio ed altre simili erbe a nutrimento de' bestiami.

Ora daremo anche la memoria del sig. Frize sopra la maniera con cui si coltiva il colzat nelle Fiandre e ne' paesi circonvicini, perchè può in qualche parte essere utile anche a noi. Quantunque, dice egli, tutti i terreni buoni siano proprj alla coltivazione del colzat, tuttavia le terre argillose e quelle ancora le quali sono un poco frammischiate di sabbia sono le migliori per la coltivazione di questa pianta. Il colzat si semina e poi si trapianta. La terra in cui si semina deve essere un novale. Si lavora questo terreno una volta sul finire dell' autunno, quindi un'altra volta in primavera; allora s'ingrassa con buon concime che coll' aratro si ricopre poi di terra. Alla metà di luglio si lavora l'ultima volta, si rompono le grosse masse di terra, si uguaglia coll' erpice, si rende friabile e si semina subito il più ugualmente che sia possibile e si ricopre coll'erpice

la

la semenza di terra. Alcuni sogliono framischiare con fiori di zolfo la semenza 24. ore prima di seminarla ed assicurano che le pianticelle vengono preservate in tal modo dalla distruzione degl' insetti. Altri la sogliono framischiare con fuligine per ottenere il medesimo intento ed in generale è assai buona pratica dimostrata dall' esperienza di spargere della cenere sopra le pianticelle ancor tenere. Sei libbre di semente bastano per seminare una giornata di terra dalla quale si ricavano poi pianticelle per piantarne 6. intere giornate quando i semi hanno germogliato. Molti proprietarj piantano il loro colzat ne'terreni ne'quali hanno raccolto il grano e altri lo sogliono seminare dopo il trifoglio. Quest' ultima pratica è assai più vantaggiosa, perchè la vegetazione del colzat ordinariamente riesce assai bene senz'altro ingrasso che quello somministrato dal trifoglio e che è buonissimo per la coltivazione del colzat. Altri finalmente lo fanno seminare subito dopo la raccolta del miglio seminato in novale o terra scassata, ma in quest' ultimo caso l'esito è meno certo, seppure il terreno non fosse eccellente e stato ben ingrassato prima di seminarlo, oppure che, siccome lo fanno alcuni, si sparga buona quantità di concime sopra la terra prima di piantarvi il colzat e nell' atto stesso che si trapianta coll' aratro si sotterri il concime. Quando si adotta quest' ultima pratica si comincia a lavorare la terra, indi coll' erpice si distruggono le erbe cattive e si lavora poscia un' altra volta il terreno se è necessario. Ciò fatto si lascia riposare il terreno fino al cominciare d'ottobre, tempo in cui il colzat si trapianta. Allora si erpica ben bene la terra e chi stima d'ingrassarla vi sparge concime, e finalmente si lavora l'ultima volta e si piantano le pianticelle, se come fanno molti si vogliono piantare disponendo a solchi il terreno coll' aratro oppure si sotterra coll' aratro il concime, indi

col paletto o foraterra o piantatore si fanno immediatamente le buche e vi s'introducono le pianticelle. Due sono le maniere colle quali si suole disporre la terra per trapiantarvi il colzat. Se si vuole adottar l'uso dell' aratro si lavora il terreno in maniera che si ritrovi nello stesso tempo diviso in parti larghe da 6. in 7. piedi, alte in mezzo e inclinate verso i lati. Ciascuna di queste divisioni ha da essere separata dall' altra per mezzo d'un fosso intermedio poco largo e poco profondo che nelle Fiandre suol farsi con un aratro di costruzione particolare. La sola utilità che si ricava dal piantarle coll' aratro si è che si possono così cavar dal vivajo alcuni giorni prima, perchè essendo allora appassite si stendono meglio sopra del solco e sono in tal modo meno soggette ad essere scompigliate da'cavalli e dall' aratura; da altra parte le pianticelle si fanno tra pochi giorni ugualmente vigorose. Quando al contrario si vogliono ad una ad una piantare col paletto, si lavora il terreno coll'aratro ordinario, non s'innalzano in mezzo le divisioni e si liscia prima la superficie del terreno. Queste due maniere di preparare la terra possono render più agevole il colar dell' acqua della pioggia e della neve, e la pratica in particolare di piantarne col piantatore le pianticelle è diretta a distruggere le mosche le quali ne infestano i fiori. Nell' uno e nell' altro caso si piantano da 8. a 9. pollici lontáno l'una dall' altra. Gl'insetti sono assai distruttori di questa pianta e sopra tutto le mosche le quali ne distruggono i fiori. Per ovviare a questo inconveniente due persone le quali tengono una corda tesa vanno la mattina e la sera camminando ciascuna dalla sua parte nel fosso che separa ciascuna divisione e la fanno scorrere sopra le piante di colzat da una estremità all'altra affine di farne cadere gl' insetti, la maggior parte de' quali siccome hanno le ali piegate o torte o penetrate dalla

rugiada per mezzo di quest' operazione periscono. Il tempo della raccolta è ordinariamente in sul finire di giugno o il cominciar di luglio, cioè quando la maggior parte delle silique cominciano a diventar bianche, perchè se si aspettasse che esse fossero tutt'affatto mature si correrebbe pericolo di perdere gran quantità di semenza. Si sceglie per quest' effetto un tempo caldo e sereno. Si strappano le piante o meglio ancora si recidono colla falce, e questo metodo è da preferirsi, perchè in tal modo la semenza non si ritrova contaminata dalla terra delle radici. In seguito dopo essere state un po di tempo abbandonate in terra ed in tal modo perfettamente seccate dal sole si battono sopra tela e si separa la semenza. I fusti e le foglie si abbruciano e se ne raccoglie la cenere. La semenza si monda per mezzo del ventilatore o vaglio o altrimente nella stessa maniera che si suol mondare il grano e si conserva per premerne l'olio. Una giornata misura di Parigi quando riesce bene ne può somministrare fino a 400. libbre. Sebbene la coltivazione del colzat rare volte riesca per molti anni di seguito, è tuttavia più utile il coltivarlo in buoni terreni, imperocchè la gran quantità di quest' olio che si consuma e che si manda alle straniere nazioni lo sostengono sempre a tal prezzo che l' agricoltore per mezzo di una buona raccolta può indennizzarsi della fallacia di molte altre, tanto più che il colzat non suole sensibilmente alterare il terreno in cui si coltiva, poichè dopo la raccolta di questa pianta anche senza ingrassare il terreno si raccoglie buona quantità di segala. Ne' Paesi Bassi si fa un commercio considerabile dell' olio di questa pianta, si adopra alla combustione, nelle manifatture di panni e nella concia de' cuoj; quindi pure una gran quantità se ne consuma nelle fabriche di sapon nero che in quel paese comunemente si

usa. Della massa che rimane dopo l'espressione dell'olio se ne fa uso nella bevanda ed altri cibi del bestiame in inverno e sopratutto per le bovine. Queste ne vengono talmente corroborate e ne provano sì buoni effetti che sebbene questo residuo vendasi a carissimo prezzo, pochi agricoltori vi sono che ne trascurino l'uso. La cenere poi che si ricava dai fusti e foglie del colzat è assai ricercata nelle manifatture di vetro. Le sperienze che si sono fatte dal sig. conte Ercole Cacherano d'Osasco nell'Astigiana, delle quali si ha la relazione nelle memorie della società agraria di Torino, sono state corrispondenti a quelle delle Fiandre e il prodotto di esse superò anzi il sopra accennato. Ne risulta, che una giornata di terreno ha prodotte emine 32. 6. 12. di seme. Due emine e 5. coppi di esso pesavano 112. libbre: il prodotto totale fu di libbre 432. d'olio, e il sig. conte crede aver perduta la quinta parte del suo raccolto. Quantunque tal sorte di esperimenti non ci possano punto servir di guida, ne debbano lusingare alcuno d'uguagliarne i prodotti, perchè nel tentativo in piccolo spazio di terra si possono usare e si usano di fatti delle attenzioni che in grande riescono impraticabili e che quando lo fossero non sarebbero economiche; ciò non ostante da quelle si può argomentare che la cultura della pianta riesce bene come oltre monti e può esser anche per l'Italia un capo d'importanza per l'agricultura. Non è da disperare che si possa con quest'olio medesimo ottenere del sapone bianco. Il sig. Giobert suggerisce che si tenti l'aggiunta del sal comune così felicemente adoprato dai Russi nell'Asia. Applicato alla combustione l'olio di colzat pare da preferirsi all'olio di noce e a quello d'uliva e per l'Economia come già si disse poc' anzi e nelle grandi illuminazioni ne' luoghi rinchiusi come teatri ec. per la minor quantità

tità di fumo che tramanda. Lo stesso sig. conte approva il metodo surriferito di purgar l'olio per renderlo comestibile e affinchè non esali bruciando alcun odore spiacevole e nauseante. Altre sue osservazioni sopra il colzat potranno vedersi nell'opera medesima. Ma sopra tutto l'esperienza degli agricoltori rispettivi secondo le qualità del terreno e del clima dovranno servire di regola..

Coltivare. Gran parte di questo dizionario è diretto a spiegare le varie maniere da esercitare nell'agricoltura, onde è superfluo il farne una spiegazione a parte. V. *Coltura*.

Coltivatore. E' colui che attende alla coltivazione. Ve ne sono di quelli i quali colla testa nel sacco coltivano conducendo su e giù pel campo gli stromenti d'agricoltura senza badare al perchè ciò si faccia. Questi non faranno mai cosa buona se non a caso. I buoni coltivatori riflettono ed osservano. Nulla hanno di fisso nè circa al tempo dei loro lavori, nè circa al numero. Lo stato del terreno, le circostanze delle stagioni servono ad essi di regola, mettono le semenze a quella profondità che ad esse conviene. Non adacquano per usanza, ma quando vedono che le piante ne hanno bisogno e temono di sovracaricare d'umido le piante che non adacquano alla ventura ec. Se i buoni coltivatori non fossero sì rari non si vedrebbono tanti paesi andarsene incolti, ma si vedrebbono ricoperti di belle ed utili produzioni, tanti alberi non perirebbono a cagione della cattiva cultura, che se si fossero soltanto abbandonati a sè stessi sarebbono adesso floridi ed utili. Non s' inculca abbastanza ai coltivatori che i modi semplici ed usati con riflessione sono i veri mezzi per ricavare il più di vantaggio da una tenuta, e che una cultura troppo ricercata, che i metodi troppo complicati, che

suppongono una troppo difficile speculazione e che sono forse troppo lontani dal corso della natura ben sovente affaticano più del dovere il contadino e l'impoveriscono, e che per altra parte una cultura negligente e per così dire macchinale seguendo ciecamente la traccia degli antichi è pregiudizievole al contadino, al proprietario, al ben publico. V. *Coltura*.

Coltivatore. Istromento contadinesco proprio per li lavori leggeri ove non fa bisogno che di movere la terra senza rovesciarla o trasportarla da un luogo all'altro, per distruggere l'erbe cattive e disporre la terra a ricevere più agevolmente il beneficio del sole, della rugiada e della pioggia. Questo è una specie d'aratro senza coltello, senza orecchia e nel quale il vomere è quasi come una freccia. Tutto il suo effetto è di rompere e render mobile la terra e trattenerla in istato di mobilità che favorisce il progresso delle radici.

Coltre. Dicesi una coperta imbottita da mettere sopra il letto, un pezzo d'apparato da ornarne chiese, camere, ec. e una misura di terra corrispondente alla pertica.

Coltro. Sorta di vomero che taglia da una parte sola e dall'altra ha un coltellaccio ritto che separa le fette del terreno e poi le rivolge.

Coltura, *e Cultura*, fr. *Culture*. Arte di preparar la terra, lavorarla, migliorarla coll'erpicare, seminare, piantare, adacquare ec. La pratica di quest'arte si nomina coltivare, si dice perciò coltivare un campo, le piante, la vigna, un fiore. Diversi fini possono procurarsi nella cultura non meno che nelle altre arti. Altri nella cultura delle campagne hanno in veduta la sanità, il semplice divertimento ed il bisogno di occupazione nella solitudine. Altri sensibili al piacere che dalla vista, dall'odorato, dal gusto si ritrae procac-

cian-

ciansi ornati giardini, vaghezza e fragranza dei fiori, scielta e delicatezza di frutti, e perciò variano, moltiplicano e perfezionano le piante. L'utile ed il comodo che a noi proviene dalla campagna è per molti il principal motivo che li determina alla cultura, la speranza li sostiene nei penosi travagli e nella moltiplicità dei contratempi. L'ultima classe è la più numerosa ed abbraccia tutti coloro che sono destinati dalla sorte a maneggiare fino dalla più tenera infanzia i villerecci stromenti. Il bisogno gli assoggetta al penoso travaglio d'onde essi vivono, e cavano la sussistenza dagli animali domestici o che sono di sollievo e d'ajuto al contadino nei suoi lavori, o che procacciano una qualche abbondanza alla parca lor mensa o qualche sussidio alla lor borsa per l'ordinario snervata. Si nomina agricoltura quella che principalmente ha in mira gli alimenti di prima necessità o almeno ci procura i mezzi per riscaldarsi, per alimentarsi con maggior delicatezza e per ricavare danaro da qualche derrata che vendasi. Gli orti, i giardini sono sembrati poco di che per essere compresi sotto questo nome sì rispettabile che non s'applica che a campagne, a boschi, a possessioni, a tenute; pure questa distinzione è troppo rigida, e quanto si coltivi e per qualunque motivo degniamolo del nome di agricoltura. Alcuni autori estendono un po troppo questo nome e nell' agricoltura comprendono il governo dei polli, del bestiame minuto, del cortile, della stalla ec. Queste cose entrano nelle cose rustiche, ma a mio parere non mai nell' agricoltura. Quest' arte della cultura esige delle cure, dell' intelligenza, del genio e delle osservazioni. Un valente coltivatore qual padre amoroso pensar deve giorno e notte alle sue cure in tutti i tempi ed in tutte le stagioni. Un giardiniere, un ortolano si tolgono di notte dal letto per mettere a riparo da una gran-

dine o garantire dalla nebbia un vaso prediletto di fiori o una spalliera di scelti frutti. Si mette a risico della vita per impedire cogli argini che un torrente improviso non devasti i suoi terreni e non porti via in una notte la fatica di un anno e la speranza di sei avvenire. La buona e la mala cultura delle terre sono la fortuna o la disgrazia non dei particolari solo, ma d'una intera provincia e d'uno stato, e ciò non ostante pochi vi attendono. Un buon coltivatore deve essere anche un po filosofo, parlando non tanto degli operaj alli quali bastano due buone braccia; ma principalmente dei fattori, agenti e fittabili i quali dirigono le opere della campagna. Sappia conoscere almeno meccanicamente la struttura delle piante, i principj dei quali sono composte le varie terre, il meccanismo, col quale i letami giovano al terreno, la forza delle sue terre e simili. Come farà ciò un coltivatore il quale non sappia nè leggere, nè scrivere, nè abbia studiato che sull'aratro del padre e sulla zappa del nonno? Io quanto a me vorrei che il mio fattore avesse almeno studiato tanto per intendere a fondo un libro, capire l'esperienze registratevi e penetrarne le ragioni, onde metter egli prima d'ogn'altro in opera i nuovi ritrovati delle accademie e società agrarie di Londra, di Berlino, di Berna, di Bologna, di Torino e di Firenze ec. V. *Accademia*. Vorrei che egli attento alle pratiche dei vicini e dei lontani si conformasse a quelli che meglio coltivano le terre, che ne ricavano più di frutto. Vorrei che investigasse come si coltivino le piante straniere nel suo paese conosciute soltanto per nome. In questa maniera gli Ateniesi raccolsero nel loro territorio ed i Romani in Italia quanto di meglio scoprirono nelle loro conquiste e gli alberi forestieri portati a noi sono stati e sono tuttavia il più perenne monumento della loro bravura.

Lo

Lo vorrei filosofo, amante del sapere, pieno di curiosità, pieno di un nobile ardire, sprezzatore delle altrui chiacchiere, amante delle nuove cose e giusto discernitore delle antiche e spinto da una generosa invidia, onde si emulasse ad oltrepassare cogli effetti i vicini e gli sforzasse a seguirlo nelle sue fortunate scoperte. Egli fornito di sapiente dubbio in tutte le cose non creda giammai alle sue ragioni se non quando vengano approvate e confermate dall'esperienza, in tutte le arti, ma in questa principalmente, infallibile maestra. Un coltivatore di tal fatta se trovi la descrizione d'uno stromento a sè nuovo e che può essere vantaggioso, lo provi e non decida sulla sua bontà se non dopo che a forza di maneggiarlo se ne sia reso padrone come il medesimo inventore. Se a questo tale riesca di cavare dai suoi terreni più di quello che altri con l'usata cultura ricavano, egli è un buon cittadino, un cittadino prezioso. L'esempio del profitto ch'ei ne ricava serve di stimolo altrui per fare altrettanto. V. *Agricoltura*, *Clima*, *Contadino*.

Coltura nuova. V. *Nuova coltura*.

Combustibile. V. *Selva*.

Cometa, *Stella cometa*. Giuoco de' ragazzi, ma che ha servito a Francklin per il primo mezzo da trovare il conduttore elettrico. Si prendono 4. 8. o più fogli grandi di carta bianca che s'incollano uniti in quadro o quasi a mostacciuolo per dare a tutto l'insieme presso a poco la forma d'un uccello colle ali stese. Nella parte di sotto si mettono due mezze canne in croce corrispondenti alle 4. punte della carta o si fortifica questa in altro modo affinchè non si pieghi: a una punta che si vuol far servire di coda si attacca un intreccio o come catena d'anelletti di carta o altra cosa leggera. In un anello posto nel mezzo o all'altra estre-

mità si attacca un forte spago. Così si porta la cometa su d'una piazza, su d'un campo o altro sito aperto ove tirandola collo spago in mano, che camminando mano mano si allenta, contro del vento, si solleva in alto finchè se le dà corda e resta poi quasi immobile per aria come un uccello. La notte se le possono appendere dei lumini per renderla visibile e far maraviglia o terrore a chi non sappia il giuoco.

Comino, *Cumino*, lat. *Cuminum*, *Cuminum tyminum*, Linn. fr. *Cumin*. Questa pianta è messa dal Linneo nel genere dei finocchi. E' annuale anch' essa e ombrellifera, che cresce all' altezza d'un piede e si divide in più rami con foglie numerose e capillari, radice piccola, bianca e fibrosa. Cresce nei paesi caldi, d'onde a noi viene il seme aromatico che è uno dei 4. semi maggiori caldi. In Malta si semina per traficarne il seme. Ama terra forte, sostanziosa ed umida. Se ne servono i maniscalchi per richiamare il calor naturale nei cavalli, buoi ed altri bestiami. V. *Piccione*. Gli Olandesi ne mettono nei loro formaggi, i Tedeschi e i Siciliani ne conspargono il pane per dargli sapore. Per mettere nelle vivande o servirsene per condimento deve sciegliersi il seme nuovo, verdiccio, ben nodrito, di odor forte ed un poco spiacevole. E' alquanto meno carminativo del carvi e molto giova nelle coliche ventose. Esso è assai soggetto ad essere roso dal tarlo. Evvi il comino selvatico e serve ai medesimi usi; ma in quantità minore, essendo più acre e più piccante del coltivato.

Companatico. Quelle cose tutte, che sogliionsi mangiare col pane. Un gentiluomo in campagna può senza spesa e senza uscir di casa provedersi il companatico non tanto per sè, quanto per li forastieri che talora vadano a ritrovarlo in villa, quando egli abbia l'attenzione

ne di tenersi provisto e di non sciupare le provigioni d'un mese in un giorno. Procuri adunque il gentiluomo in villa di avere due vacche da latte in casa, le quali ad un bisogno oltre il butiro provedono un pajo di piatti e suppliscono a molte salse. Il pollajo somministra le uova, pollastrelli, capponi, pollanche, anitrini, anitre, gallinaccetti, gallinacci ec. La colombaja ti somministrerà altri piatti. Il porco che si ammazzerà in casa provederà la dispensa di salami, di prosciutti, mortadelle ec. L'orto poi senza spender danaro provede ogni erbaggio e fresco ed in conserva per far dei piatti, per adornarne degli altri e per rallegrare la tavola con un poco di verde o colto dall'orto quando la stagione lo porta o conservato in cantina o nel sale o nell'aceto. I frutti o siroppati o freschi daranno il pospasto. Per la carne è di economia dare i vitelli al macellajo allora che siano maturi, e ritirarne poscia a poco a poco l'equivalente in peso in carne di vitello o pur di manzo. Il formaggio, le ricotte, il siero non si compra, che le vacche sudette ne provederanno a sufficienza e per te e per qualche amico. Non rimane più a provedersi altro che la droga. Un bravo economo però se la fa nascere nelle ajuole del suo giardino: la menta, il prezzemolo, la piperata o erba pepe, la santoreggia, la persa e maggiorana, il basilico, l'erba s. Maria e che so io, suppliscono alle droghe e sono di esse più sane. V. *Cucina*.

Compasso, fr. *Compas*. Diversi strumenti hanno questo nome. Il compasso marinaresco che più volgarmente dicesi bussola, descritto al suo articolo: il compasso di terra d'uso considerabile nel misurare la terra, nel fare orologj ec. La sua struttura nelle parti essenziali è la stessa che quella della bussola, perocchè consiste come quella d'una scatola o bussola e di un ago:

La

La principal differenza è posta in questo; che in vece di essere l'ago adattato e fisso nella carta e in vece di fare il suo giuoco o moto libero sopra un perno, nel compasso di terra l'ago si move e giuoca solo; la carta essendo tirata e disegnata sul fondo della scatola e di un cerchio diviso in 360. gradi sull'orlo o lembo. Quest' istrumento è d'uso molto ovvio e comodo ai viaggiatori per esserne diretti nelle strade, ai minatori perchè mostri lòro da qual parte debbano scavare e a chiunque cammini sotterra ec. come fa la bussola, ed ha altri usi matematici ec. per prendere la declinazione d'un muro, levar la pianta o disegno d'un campo. Vi è il compasso istrumento geometrico e per le arti con cui descriver circoli, misurar linee ec., di varie specie e di vario artificio accomodate ai varj usi ai quali sono destinate, come il compasso di due gambe, di tre, d'una gamba lunga, di proporzione ec.

Composta. V. *Confettare*.

Comunali, fr. *Communes*. Beni, pascoli, prati, o boschi ove è lecito a ciascuno di servirsi di legna o di menarvi i bestiami a pascolare. V. *Pascoli comunali*.

Conca. Vaso di gran concavità fatto per lo più di terra cotta per fare il bucato e dicesi anche tinozza, e se per piantarvi agrumi, vaso. Di minor grandezza si fa di rame per portar acqua e si fa male a non farla stagnare. V. *Rame*. Se è piccola si chiama concolina.

Concia. Medicamento che si dà ai vini mescolandovi che che sia. Si dà per l'ordinario questa ai vini bianchi acciò non sentano così facilmente l'estate e si rivoltino. Si fa bollire una quantità di vino bianco fino al calo di due terzi. Questa concia messa sul vino bianco lo fortifica onde non patisca il caldo della stagione. Questo medicamento è necessario ai vini bianchi ove si sta male a cantine. In una gran parte dello Stato Ecclesiasti-

co

co cominciando da Bologna andando fino a Roma ben poco vino nero e rosso si usa, perchè scarseggiando il paese di buon fondo per far cantine ed il caldo essendo grande, non sopportando il vino nero questa cottura anderebbe a male, usano perciò il vino bianco cotto a questa forma. Mettono il mosto a bollire fino a tanto che cali un terzo. Si evapora una quantità d'acqua insipida e lo spirito resta riconcentrato nel mosto, onde il vino è assai potente e stenta a bersi da chi non abbiavi fatta la bocca e lo stomaco. Si danno altre concie al vino ed acciocchè prenda colore e investa un sapore di moscato, esempli grazia, di vino di Spagna ec. Queste arti vedile alla voce *Vino*. Concia ancora è un certo condimento, che si dà alle vivande o per conservarle o per renderle più saporite, onde concia dei funghi, concia d'olive ec.

Concimare. Ingrassare, emendare, ammigliorare col concio le terre spossate e magre. Questo è il primo motivo per il quale si concimano. Un campo potrebbe seminarsi ogn' anno se in esso si rimettessero dalla natura i sali e gli olj che si esauriscono colla produzione delle piante. Questo mancamento della natura può supplirsi coll' arte, stercorandolo, letamandolo, concimandolo. Il concio ripieno di sali e d'olj li ridona al campo; togliete i sali e gli olj al concio e serve più a nulla. L'autunno e l'inverno sono i tempi a proposito per emendare la terra col concimarla. Il freddo, le pioggie, le nevi sciolgono i sali e gli olj e li conducono nel di lei seno. Il letame si sparga sulla superficie della terra. Il metterlo un piede e due sotterra lo mette a risico d'essere inutile, mercecchè le pioggie forse ve lo porteranno più basso delle radici che non goderanno in quel caso neppure un piccolo soccorso. Chi facesse in questo modo imiterebbe, dice

la

la Quintinie, quella sciocca lavandaja la quale per fare il bucato mettesse la cenere in fondo del bigoncio e non sovra i panni. Il che s'intenda di piccole piante o erbe che hanno una determinata radice; non così degli alberi che ne hanno molte e lunghe le quali trovano il pascolo anche più discosto e là quasi tutte si rivolgono. Allora sarete giunto alla perfezione dell' ingrassare quando la terra sia resa sì mobile che ricever possa il beneficio pieno della pioggia e della rugiada. Chi desidera frutti saporiti, chi vuole dalla sua vite vino esquisito, sia avaro nell' ingrassare e questa e gli alberi almeno secondo la qualità dei terreni e delle piante. Saranno bensì amendue abbondanti di frutti, ma saranno insipidi; sarà ubertosa la vendemmia, ma il vino sarà debole: la terra sia buona intorno alle piante ed alle viti e tanto basta per aver copia mediocre di frutti, ma perfetta. Negando il letame agli alberi non si niega loro però ogni soccorso. Il concimarli sarà dar loro delle zolle di terra erbosa e di quella terra che si trova sotto le medesime la quale non essendo spossata giova assai bene all' albero ed alle viti. Simil sorta di terra non è mai troppa al piede degli alberi, nè mai il giardiniere si pente d'averli concimati così. Il letame sparso sulla superficie della terra si volta sotto 7. ed 8. pollici e ciò si fa coll' aratro; il metterlo più profondo già dissi che sarebbe inutile. Troppo lungo sarebbe l'accennare tutti i modi di concimare i terreni. I paesi, le terre, le piante che vi si seminano e richiedono diversi ingrassi e diverso modo di concimare. Per ora vi bastino gli assegnati da Agostino Gallo. Il primo modo di beneficare un terreno magro è il lasciarlo riposare un anno o due, arandolo però qualche volta d'inverno e d'estate fino a tanto che si semina di biada. Il sole, l'acqua, le nevi macerano la terra esposta ad

es-

esse senza erbaggi che la riparino ; quello la cuoce, questa la penetra e la screpola, quest' ultime l'empiono di nitri che o tengano la terra mobile o la fecondino sempre fanno a lei bene. Il secondo è il cavare i fossi e rivoltare la terra sul terreno mescolandola con calcina viva. Il terzo è l'arare il vostro campo a san Martino, in gennajo, marzo e maggio, per seminarvi dei fagiuoli ed un'altra volta ancora seminandovi formento od altra biada. Il far andar l'acqua sul campo quando la terra sia leggera, abbruciarne le stoppie, spargervi sopra o calce o terra avanzaticcia dei salnitrari o la terra raccolta nel gran caldo per le strade battute e per ultimo il seminarvi lupini, fagiuoli, veccia, fava minuta e senapa e rivoltare il tutto sotto è un metodo di concimare senza il concio ordinario, del quale discorreremo alla voce *Letame*. Non importa quì di sapere se i letami giovino più colla loro sostanza assorbendosi dalle piante o col frapporsi coi suoi umori fralle molecule della terra e dividendole l'una dall' altra dar adito all' acqua ed alle radici da insinuarsi fra quelle per iscambievolmente incontrarsi. Comunque siegua l'effetto, si concimino le terre o spargendole di letame o servendosi delle cose quì sopra accennate, parte delle quali riceveranno maggiore attività se stemperate nell' acqua saranno applicate alle piante. Altre cose non meno necessarie le troverai alle voci *Dissodare*, *Letame*, *Vegetazione*.

Concime. V. *Letame*.

Conduttore elettrico. V. *Fulmine*.

Conferva, *Lino marittimo*, *Musco acquatico*, lat. *Conferva*, fr. *Conferve*, *Lin maritime*, *Mousse aquatique*. E' una specie di mosco acquatico. Sono certi filetti verdi i quali col loro intralciamento formano una tessitura alle volte assai stretta, che sopranota alle acque ed

in

in cui s'osservano parecchie bolle d'aria, che la sostengono. Se rompasi una di queste fibre si vede subito raccorciarsi ed avvolgersi come si vede nelle fibre delle piante leguminose. Mercè di tal proprietà ne siegue il detto intralciamento. Questa è stata sempre riguardata come una pianta acquatica, ma Desmars ne muove alcun dubbio nel giornale economico di Parigi del 1761. Quali sieno i suoi fondamenti non spetta a questo dizionario a rapportarli. Ciò che fa per noi si è che le acque ove sia di questa o pianta o nidi d'animaletti che siansi è molto malsana agli uomini e fors'anche alle bestie, perchè comunica ad esse un fuoco che bevendole lascia in gola un'acredine ed in bocca una siccità incomoda, e imprime nella mano che la serra un ardore quasi simile a quello che viene cagionato dall' acqua un po troppo calda; e in secondo luogo che questa conferva macerata nelle acque stagnanti, seccata e sepolta si cambia in una specie di carta. Lodovico Coltellini da Cortona ed Antonio Matani professore di Pisa ne danno due memorie recateci nel giornale del Griselini circa questa carta di conferva scavata da un fosso di Toscana e non poche esperienze ad oggetto di farne carta si riportano dallo Strange. V. *Lenticchia palustre.*

Confettare, fr. *Confire*. Per o dar sapore ai frutti ed agli erbaggi o per conservarli soglionsi confettare: ciò si fa con zucchero, mele, sidro, aceto ec. Di queste confezioni altre sono secche, altre sono liquide ed altre si chiamano di mezzo zucchero, mettendosene soltanto una piccola dose per conservare il nativo sapore alle frutta. Lok sta in dubbio se sia più scomodato chi fa queste confezioni o chi le mangia, tanto le stima dannose.

Confezioni allo zucchero. Queste non le farà mai bene chi non ha l'arte di cuocerlo. Questo s'insegnerà alla

vo-

voce *Zuccaro*. Procurerassi però di far cuocere il frutto che vuolsi confettare tutto in un colpo, non lasciando raffreddare la materia e riscaldandola di nuovo. Rimettendola più volte al fuoco il siroppo perde il colore e corre rischio d'abbruciarsi. Queste frutta secondo la cottura dello zucchero chiamansi candite o siroppate. V. *Sciloppo*.

Confezioni al vino dolce, *al sidro*, *al mele*. Queste specie di confezioni sono di un grand'ajuto nella casa di campagna: vi servono esse in difetto delle più delicate che si riserbano alla città. Tutte le frutta possono essere confettate col mosto o vino dolce e col sidro, cioè col vino delle poma. Vedi *Mostarda*.

Confezioni al mele. Io credo simil sorta di confezioni meno dannose d'ogn'altra che facciasi collo zucchero. Quanto più chiaro sarà il mele e più liquido, altrettanto meglio riescirà la confezione. Mettasi il mele sul fuoco in una padella stagnata e si vada rimescolando mentre il mele è molto facile ad abbrustolirsi. Per conoscere se esso è a sufficienza cotto vi si metta dolcemente sopra un uovo di gallina, se ei sta a galla, il mele è cotto, se no, si lascia al fuoco fino a tanto che riesca lo sperimento.

Confezioni secche. Altro non sono che ciliegie, marene, albicocchi, pesche ed altre frutta seccate al sole; le quali cose tutte servono per dar sapore alle vivande e qualche volta per adornarne il deser.

Confezioni nell'aceto, volgarmente roba sotto aceto. Sotto questo nome vengono tutti quei frutti o erbaggi che sono conservati in aceto. Cedriuoletti, portulaca, ossia porcacchia in Roma, porcellana in Lombardia ed altri paesi, carcioffoli, asparagi, funghi, cavoli, spinaci, uva, fagiuoletti, peperoni ec., i quali conservati così mantengono la loro freschezza ed il loro ver-

verde anche per un anno intero. Le maniere di confettar queste ed altre cose, vedetele ai respettivi loro articoli. Il sig. Lebeschu de la Bastays ci dà un metodo generale semplicissimo per confettare i legumi sotto aceto che assicura specialmente alla navigazione segnalati vantaggi. Esso consiste in riscaldare quasi fino all' ebullizione l'aceto necessario a confettare i legumi che si vogliono conservare, i quali dovranno essere presi dalle radici, come carote, bietole, navoni, cipolle ec., quantunque in tal modo si possano anche conservare alcuni frutti; a versarlo sopra i vegetabili disposti in vasi di terra verniciati che si ricoprono esattamente con l'attenzione che la quantità d'aceto sia sufficiente a poterli tutti penetrare. Questa operazione si ripete fino a tre volte aggiugnendo la quantità necessaria d'aceto. Quando sono ben confettati e raffreddati dopo l'ultima manipolazione, si mettono in tanti barili o vasi di terra o meglio ancora in vasi di vetro in cui si conservano a preferenza che in ogni qualunque vaso.

Confetti di Tivoli, fr. *Dragées de Tivoli*. Si dà questo nome a certe concrezioni o deposizioni delle acque della solfatara di Tivoli e del vicino Teverone, e dei Bagni di s. Filippo, le quali sui rami degli arboscelli ed erbe o sulle altre concrezioni più antiche prendono a poco a poco la forma di confetti bianchi di zuccaro, rotondi, bislunghi, piccolini o arricciati quasi in forma di diavolini. De'più belli che a prima vista non si distinguono dai veri confetti se ne suol portare come di questi in una galante scatolina e presentarsi per assaggio o per passatempo a qualche imperito che mettendoseli in bocca coll'ajuto del dente s'accorge davvero quanto siano differenti, con riso dei circostanti.

Confetto. Terreno confetto dicesi quello che è ben concotto dal sole o stagionato dai ghiacci.

Con-

Confetto. Dicesi pur anche di mandorla, pinocchio, pistacchio, nocciuola, aromato ec. coperti di zucchero. L'arte di far i confetti è troppo intralciata per insegnarsi e non è troppo nè alla portata, nè alla decenza d'un gentiluomo il farseli in casa. Lasciamone l'arte ai confetturieri di Genova, a quei di Bergamo e di Napoli che sono i più accreditati, riserbandoci all' articolo *Mandorla* d'insegnare come si facciano le ammandole in alcune maniere facili ed isbrigative per un' occasione.

Confini. V. *Piantare*.

Confortino. Pane intriso nel mele aggiuntovi qualche poco di spezieria. Confortino in qualche luogo significa il torrone. Gli Spagnuoli usano come cosa regalata il pane fritto nel mele con un po di cannella e di garofolo e mangiasi caldo. Convien dire che in Ispagna per cagione del mele migliore assai del nostro siano questi confortini di un gusto migliore, perchè mangiandoli in Italia non si trovano cosa di gran regalo. Il confortino quì si vende ai ragazzi plebei ai quali tutt'è buono, purchè abbiavi una vena di dolce.

Congelare. V. *Gelare*.

Congro, *Crongo*, *Bronco*, *Grongo*, lat. *Conger*, *Muræna conger*, Linn. fr. *Congre*. Eccellente pesce di mare nominato talvolta anguilla di mare, perchè molto somiglia all'anguilla. Se ne conosce di due specie; una è bianca e si pesca in alto mare, l'altra è nera e si pesca verso le coste. La sua pelle è coriacea, tinta di colori diversificati, la testa è verde, il corpo bruno misto di azzurro e il ventre giallastro. E' di molto lungo e talora se ne prendono dei grossi come la coscia d'un uomo. Se ne pescano in tutte le coste dell' Italia e nelle acque della Dalmazia ove pescati si salano e se ne fa commercio. Nell'oceano ove se ne pesca in mag-

gior quantità si fanno seccare, aprendo ad essi il ventre dalla testa fino alla punta della coda senza levare la testa e non si salano. Si fanno dei frequenti tagli per tutta la carne affinchè esposti all'aria si secchino più facilmente e per farli stare aperti si passa un bastone da un'estremità all'altra della fenditura. Secchi che siano s'imbottano e se ne fa commercio anche con paesi lontani: se ne pesca ugualmente alle Indie e al Brasile e gli Spagnuoli sopra tutti ne fanno gran caso.

Coniella, *e Conizza*. V. *Santoreggia*.

Conigliera, fr. *Garenne*; Luogo ove si tengono i conigli. In qualche paese queste conigliere sono naturali senza alcun'arte; i conigli, animale fecondissimo, si propagano in quei luoghi ove trovano una sufficiente sussistenza, vanno e vengono con libertà e sono totalmente padroni di sè e li chiamarei forse conigli selvatici. Si fanno le conigliere private e per divertimento del padrone che ne va a caccia e per comodo ancora delle carni e delle pelli. Chi vuole fornire la sua casa d'una conigliera scielga un terreno dei più inutili, quali sarebbero un bosco pieno di sterpi, un campo sassoso, una brughiera o simile, premunisca il luogo di muro acciò i conigli non fuggano e non vadano ad infestare i luoghi coltivati che li danneggerebbono non poco. Si circondi però la conigliera d'un muro, e se questo è di troppa spesa, d'un fosso largo e profondo il quale benchè, se non sia ripieno d'acqua, assolutamente non basti a tenere racchiusi i conigli, pure se ivi sieno ben trattati come dall'esperienza si comprova non l'abbandoneranno. Le fosse con acqua, i terreni paludosi, non sono a proposito per fare l'abitazione di questi animaletti amanti del secco che vi perirebbono assolutamente. Questi si scavano delle fosse ove dimorino, le terre argillose od umide sono troppo diffi-

ci-

cili ad iscavarsi; perciò il terreno sia sabbioso, esposto o al levante o al mezzo giorno acciò ne godano tutto il caldo. Quanto più sarà grande la conigliera a tanto maggior copia di conigli potrà dare sostentamento e ricetto, e quanto sarà più numerosa e popolata tanto maggior profitto renderà al proprietario. Chi vuole quanto prima vederla abbondante mettavi delle femmine pregne; se si lascieranno i conigli per 2. o 3. anni in quiete senza cacciarli, cresceranno in abbondanza tale da non distruggersi così facilmente. In questa conigliaja si spargano degli alberi che crescono presto; insieme a questi però se ne mettano anche di quei di buona specie i quali col tempo piglieranno forza ed oltre i conigli renderanno ancora profitto colla legna. Se sia in buon fondo non evvi albero eccellente del quale non si possa fornire, ma siccome a quest' uso destinansi i più cattivi terreni possono questi guernirsi di sugheri, cornali, lamponi, ginestre, uva spina, spine bianche, lazzeruoli, citisi, oppj, sommacco, nocciuoli, acero negundo e betula, e quando la terra fosse così ingrata che non volesse dar ricetto a pianta alcuna, piantinvisi dei ginepri.

Coniglio, lat. *Cuniculus*, fr. *Lapin*. Animale quadrupede noto e comune in tutta l'Europa. Questi animali abitano volentieri sulle montagne ove si scavano profonde tane per ricoverarsi ed ivi fare le loro covate. S'addomesticano facilmente, ma li addomesticati variano di colore come tutti gli altri animali domestici. Il bianco, il nero, il bigio sono i colori coi quali la natura si compiace scherzare o dipingendo l'animale di un solo colore o variandolo bizzarramente. I conigli neri sono i più rari ed i frammischiati sono i più frequenti. Sarebbe di grand' utile introdurre in Europa il coniglio d'Angora il quale ha il pelo lungo quanto quello delle

nostre capre comuni. Si potrebbe questo filare senza il soccorso della seta che si frammischia usualmente per filare il pelo dei nostri. Egli è vero che essendo questo pelo lungo ed arricciato, intrigandosi sul corpo dell'animale lo rende deforme. Il colore di questi è vario come nei domestici. Simile è il coniglio nella esterna e interna struttura al lepre; con tutto ciò molto vi volle in un esperimento per far accoppiare due di questi animali ed accoppiati riuscì la prova in nulla. La fecondità del coniglio è sorprendente. Veggonsi le conigliesse domestiche partorire ogni 40. giorni e fare ad un parto fino a 10. e 11. coniglietti. I conigli moltiplicano perciò così prodigiosamente nei paesi che loro si confanno che la terra non può somministrare ad essi il necessario per vivere. Sortono allora dalle loro conigliaje e s'attaccano a tutto. Erbe, radici, grani, frutta, legumi, arbusti ed alberi, tutto serve per la loro fame, e guai se nel maggio o aprile quando sbucciano i germogli delle vigne o quando il grano è ancor in erba verde i conigli entrino o nella vigna o nel campo; ve lo desertano interamente. Evvi chi per allontanare i conigli dalle sue vigne allorchè stanno germogliando e dai suoi grani quando sono ancora in erba, ficca in terra lungo i margini del campo o della vigna in qualche distanza l'uno dall'altro certi piccioli bastoni insolferati da un capo, ai quali appicciano fuoco: i conigli i quali odiano l'odore del solfo non s'accostano al campo insolferato. Siccome quest'odore mantiensi per 4. o 5. giorni non vi è altro che rinuovarlo di tratto in tratto fino a tanto che i germogli della vigna e le piante frumentacee sieno fuori di pericolo. Non solamente i conigli sono più fecondi dei lepri, ma sono ancora più destri in fuggire i loro nemici. Le tane che il coniglio si scava lo mettono al sicuro dai cani, dalle volpi e dagli

uc-

uccelli da preda. In queste ei con tutta sicurezza depone e custodisce i suoi parti fino all' età di 2. mesi, e con ciò esso fugge i pericoli maggiori ai quali sarebbe soggetto nel tempo scabroso della gioventù. I conigli domestici si dispensano da queste attenzioni, perchè sono guardati dalla natura del sito. Con queste precauzioni popolano così enormemente che talora sono stati di molto impaccio a provincie intere per distrigarsene. Nell' isola Gallinaria presso ad Albenga nel Genovesato una coppia di conigli in pochi anni si è moltiplicata talmente che i cacciatori che la frequentano e non sono pochi ed ogni giorno ne fanno caccia, non sono ancora giunti a distruggerli. Il coniglio siccome quello che nella sua tana vive per l' ordinario in quiete s' ingrassa. S' ingrassa molto più castrandolo, operazione facilissima e che riesce a meraviglia. La carne del coniglio è bianca, nei giovani è saporita e nei vecchi è secca. Il coniglio selvatico è migliore del domestico. I nemici più formidabili dei conigli sono i serpenti. S' insinuano nelle tane e mangiansi i coniglietti. Dicono che piantando nella conigliera dei frassini in quantità i serpenti se ne fuggono, tanto ad essi spiace tal legno. Per le volpi e le faine che fanno un guasto non picciolo dei conigli non evvi miglior rimedio che il farne caccia o collo schioppo o coi lacci. I cani ed i gatti domestici se ne cibano volentieri e vi diminuiscono il numero dei conigli. Con qualche arte si tengono lontani. I conigli domestici si tengono riparati dal gran freddo. Si pascolano con qualunque cosa vi venga alle mani. Quegli erbaggi che si gettano dalle vostre cucine, fogliaccie di cavolo, fusti d' erbe, mondatura delle medesime, frutti buoni, fracidi, scorze, fieno ec. sono vivande regalate per li conigli. Comperando un coniglio guardateli ai piedi; se

il pelo sotto al piede sia rossigno, allora si può dire che sia selvatico, altrimenti è domestico e perciò meno prezioso.

Caccia del coniglio. Pigliasi colla viverra, col cane da ferma, coi lacci, colla rete, colle tasche ed altre maniere come quì sotto. Quest' animale ha delle astuzie particolari per non essere sorpreso: ei copre con sabbia impastata colla sua orina l' ingresso della sua tana per non essere scoperto. Ei corre molto veloce, ma il di lui corso è breve; si fa forte nel più folto de' virgulti, ma se sia forzato gettarsi allo scoperto, allora esso è perduto. Se ha covile fatto procura di guadagnarlo quando è perseguitato e fuggendo cerca di rimpiattarsi in qualche cava che trovi a caso aperta. Per farne caccia collo schioppo si va in una conigliaja che si sa esserne ben fornita e si chiudono a caso le porte delle tane in un circuito a portata dello schioppo, il cacciatore si ferma sulle medesime tane. Mandasi poscia il cane in cerca de' conigli: questi messi in fuga corrono per rintanarsi ne' loro covili e mentre a quegli s' avviano si mettono sotto il tiro del cacciatore. Questa caccia è dannosa per la conigliera. Il coniglio ferito va a morire nella sua tana ed infetta colla sua morte quanti conigli abitavano seco.

Caccia del coniglio colla viverra. La descrizione di questo animale vedila alla voce *Viverra*. Abbiate un buon cane barbone e fatelo cacciare per la conigliera una buon' ora o più, talchè obblighi i conigli a ritirarsi ne' loro covili, poscia legate il cane acciò non disturbi. Ciò fatto, stendete le tasche le quali sono specie di reti fatte a forma di un sacchetto nel quale la preda resta avviluppata; stendete le tasche sopra le porte de' covili e se non ne aveste a sufficienza per il numero dei covili, con pietre od erba turate le bocche degli altri.

Co-

Così armate l'uscite attaccate un sonaglio al collo della viverra e la manderete nella tana facendole luogo con alzare alquanto la rete. Voi frattanto restate immobili e taciturni. La viverra mette in fuga il primo coniglio che trova il quale cercando d' involarsi al nemico fuor della tana uscendo darà di capo nella tasca ed entreravvi. Voi allora chiudete subito e quanto prima potete il sacchetto, che la viverra non vedendolo tornerà indietro per ricercarlo e ve ne caccierà fuori un altro e così di mano in mano. Se mai la viverra dopo aver cercato alquanto uscisse dalla tana, sputandole voi sul naso e soffiandole sul muso sarà forzata a ritornare indietro. Quando non troviate conigli in una tana andate ad altri fori che non sieno vicini. Qualche fiata la viverra trova qualche coniglio addormentato, essa l'uccide e ne succhia il sangue. Ripiena ed ebbra sull'estinto nemico si addormenta ed in questo caso o bisogna perdere la viverra o attendere almeno 6. ore che si risvegli. Sarà bene che portiate un' arma da fuoco per potere con isbarrarla nei buchi delle tane risvegliarla e ciò almeno dopo un'ora, perchè prima di quel tempo sarebbe inutile, tanto essa dorme sodo. Per prevenire questo disordine sia la viverra ben pasciuta prima di condurla alla caccia. Quando nella vostra conigliera, e sarà bene anche nelle comuni, piglierete una femmina, per non spopolare la conigliera la lascierete andare in libertà, anzi le spaccherete un orecchio o le farete altro segno acciò sia e conosciuta e rispettata da altri che vadano a caccia di vostro consenso colà. Acciò anche senza viverra i conigli sortano dalle loro tane pigliate polvere d'orpimento e solfo; abbruciatelo in un pezzo di scarpa vecchia o carta pecora o drappo di lana sull' ingresso delle loro tane allora che il vento spiri a portare il fumo nell' interiore. Il coni-

glio stordito dal fumo volendolo fuggire si caccierà nelle tasche preparate al canto ove non soffia il vento. Questa maniera però è più atta a desertare una conigliaja che a far caccia. Meglio sarà se vi provediate di grossi granchi vivi e questi li mandiate per entro alle tane; s'attaccano questi alle gambe dei conigli e li sforzano ad uscire, e si ha il piacere di vedere il coniglio col gambero attaccato alle gambe inciampare nelle vostre borse ed offrirsi vostra preda. Questa caccia però non è per gl' impazienti perchè i gamberi camminano adagio. Col tramaglio si pigliano i conigli attendendoli al varco e con una rete semplice s'imbarazzano nel suo corso, quando essa sia talmente disposta che al primo tocco cada dai bastoni che la tengono alzata. Sia questa tinta d'oscuro acciò non si veda. In entrambe le caccie voi starete ascoso o sopra un albero qualche passo lontano dalla rete, e quando vedrete o coniglio o lepre (serve quest' ingegno per amendue) fra voi e la rete tirate il vostro cappello dietro ad essi che spaventati correranno a dar di petto nell' inganno ordito. Nel tramaglio s'insacca, nella rete che lo copre s'imbroglia. Stimo superfluo l'avvisare che la rete sia così forte per trattenere la preda e resistere ai loro sforzi. Alla punta del giorno fino a mezz' ora di sole e sulla sera fino a notte fatta sono le ore più proprie per questa caccia. Di giorno pure servir vi potete del tramaglio e sarà allora quando voi v'accorgiate, ove dimorano i conigli, taglierete la strada ad essi di ritornare alle loro tane. Volendo colà rifugiarsi incontreranno la rete che li fa prigionieri. Si prendono pur anche coi lacci, ma i conigli sono sì furbi che non si dibattono come i lepri quando sono presi dal laccio, ma ritirano il capo e lo rosicano co' denti. Una catenella di ferro aggiunta al laccio impedisce ad essi il fuggirsene. Un bel diverti-

men-

mento è pur anche a notte oscura andarsene nella con igliaja con una lanterna. I conigli se n'escono verso il lume e si uccidono a mano salva. Io non so per qual motivo essendovi tante terre incolte e brughiere, in alcune di queste non si faccia una conigliaja, mentre quel terreno che ora non frutta che qualche filo di brugo da fare un ben magro letame, frutterebbe in carne, in pelli, in pelo, in legna, qualche cosa d'onorevole oltre il divertimento della caccia con morale certezza di far preda.

Conio, *Cuneo*, *Cugno*, lat. *Cuneus*, fr. *Coin a fendre*. Istromento di metallo o di legno tagliente da una testa, che dall'altra va ingrossando e pigliando forma piramidale, onde percosso ha forza di penetrare e di fendere. Quelli che spaccano le legna si servono del cuneo. Si mettono questi anche sotto le botti o per fermarle o per innalzarne il fondo. V. *Bietta*.

Conizza. V. *Santoreggia*.

Conocchia. V. *Rocca*.

Conserva. V. *Confettare*.

Conservare. E' il tenere le cose nel suo essere. Ciò si fa in moltissimi modi e la conservazione si estende ad infinite cose, anzi a tutte le cose che col tempo o coll' uso si logorano. Così si conservano i vestiti nelle guardarobbe, le vivande nella dispensa, il vino in cantina, i mobili con ripulirli ec. In quest'opera ovunque viene a taglio si è procurato d'insegnare il modo come conservare le cose particolari. In quest'articolo ci restringeremo alle regole generali della conservazione le quali si potranno dall' ingegnoso e riflessivo castaldo applicare a quelle cose delle quali non se ne sia scritto il metodo. L'aria è il principio della corruzione, o perchè imbevuta d'umidità insinuandosi nelle cose porti con sè particole umide le quali sieno cagione alle cose

di fermentare, o perchè secca assorbisca l'umore di esse, le faccia avvizzire e le distrugga seccandole. E' certo però che la prima regola del conservare le cose si è di tenerle lontane dall'aria e dall'umido. Tutti i metodi adunque che a quest' effetto collimano sono da preferirsi ad ogn'altro. In cento maniere si tiene lontana l'aria dalle cose che si vogliono conservare. Si racchiudono in stipi ben sigillati, si coprono d'olio, s'incartano, si chiudono in sacchetti, s'involgono nella cera, si lutano in vasi di terra, si coprono di mele, d'aceto e che so io:e questo particolarmente ne'frutti e negli erbaggi. Così qualunque frutto vogliate conservare, vi riuscirete con alcuno di questi modi. La carta sovra tutte le cose rispinge l'aria, laonde se vogliate incassare alcuna cosa acciò sia difesa dall'aria fasciate la cassa di carta. Con questa semplice cura si può conservar l'uva infino a Pasqua e a Pentecoste: scelgansi i grappoli più sani, colgansi ben asciutti con anche qualche pezzo di tralcio, si purghino colle forbici di que' grani, che minaccino d'infracidare e se ne tocchi la cicatrice con alquanto di pece calda o cera di Spagna, come pure il capo del tralcio dalla parte ov'è stato reciso dalla vite. Involgasi l'uva in un sacchetto di carta ben impastata e stucchisi colla maggior esattezza la bocca della borsa talchè ne sia esclusa ogni sorta d'aria. Chiudasi poi il tutto nei cassettoni prima ben foderati di carta e con carta ben impastata se ne suggellino esattamente le fissure; oppure, che è meglio, si farà nella punta del cartoccio di ciascun grappolo una piccola apertura per cui s'infilerà uno spago sinchè il grappolo vi rimanga tutto ascoso ed allora con molle cera verde si turerà bene il cartoccio per ogni parte e si sospenderanno tutti questi cartocci per li loro spaghi in un sito asciutto e temperato, sicchè non si tocchino fra loro.

Que-

Questo metodo nel frutto delicato può servire di regola generale applicabile a molti altri, come pomi, peri, prugne ec. I limoni così incartati si mandano da San Remo e Mentone fino al nord entro scatole o casse di faggio. Con tutte queste diligenze occorre di vedere non un solo grappolo, ma tutti quelli d'un dipartimento o cassettone interamente marcire. Per quanta cura si usi per purgare i grappoli degli acini sospetti, spesse volte alcuno che tenga occulto il principio della sua putrefazione dopo esser riposto marcisce. Il contatto e i miasmi putridi giungono ad infettare anche i grappoli più sani benchè distanti. Coll' uso d'incartarli però più ristretto sarà il morbo, nè si estenderà più in là d'un grappolo solo. Si coprono anche i frutti di cera prima fatta scaldare nella quale immergonsi. Questa attura i pori della traspirazione al frutto onde non perda del suo sugo e si mantenga fresco. Le frutta così conservate oltre chè perdono alquanto di sapore per esser un poco cotte non hanno quel bel colore vivace che portano dalla pianta. Avvertasi che per incerare i frutti devono cogliersi alquanto immaturi. Mi viene supposto, che in questa foggia si mantengano fresche le fragole per mangiarsi all' inverno. Per quanto mi sia provato, non ne ho mai ottenuto l'intento, nè ho trovato alcuno che testimonio di veduta abbiami assicurato della verità del fatto. La sperienza, che comunemente dicesi, che conservinsi i fichi sigillati in una cassetta di marmo e sepolti in una botte di vino generoso non ardisco negarla, ma se ciò succede io credo che il vino generoso influisca ben poco, ma il tutto debbasi alla mancanza dell' aria. La privazione della medesima però non basta. Il luogo ove le frutta o le cose da conservarsi si devono riporre deve essere asciutto e fresco, mercecchè non l'aria sola, ma l'umido ed il

il caldo sono cagione del fermentare. Dopo avere generalmente toccato il metodo di conservare le cose scendiamo alle maniere particolari. Stimo un gran ramo d'economia il ben conservare, mentre le cose ben conservate si cavano fuori al bisogno o per farsene onore cogli amici, dice Varrone, o per servirsene o per venderle. L'inverno coll' arte del conservare si godono que' frutti che la natura avara in tal tempo ci nega e prodiga ci concede nell' estate e nell' autunno.

Come si conservino i frutti sugli alberi ove nascono. Gli antichi per conservare i frutti sugli alberi li difendevano dagli uccelli e dalle grandini mettendo de' ripari, come sacchetti di carta ec., ed arrivavano fino a questo di fissarli sui rami acciò non fossero abbattuti dal vento, li difendevano dal sole, dal gelo; e siccome la putredine e la caducità suole provenire dall' abbondanza del sugo, solevano per così dire salassare la pianta e scaricarla del sugo superfluo. Come ciò si faccia, V. *Sugo*. I cedroni si conserveranno maturi sull'albero se li chiuderai in una pentolina nuova ben chiusa; ce l'insegna Palladio. L'uva si conserverà se chiusa come sopra in vasi di terra ben fermi acciò il vento non si rompa sarà difesa dall'aria esterna. Sopra simile principio è fondato il metodo di tirarsi i capi dell' uva in casa, e ripararli dal freddo. Mancando però la circolazione de' sughi avviene che le foglie appassiscansi e s'abbioscino e l'uva s'avvizzi. Se i vasi di terra sieno impeciati dentro e fuori ed impagliati ed infangati, tutte cose che impediscono gli effetti dell'aria esterna, e se il grappolo non tocchi il vaso, l'esperienza avrà miglior esito. Queste sono pratiche degli antichi, i moderni più sicuramente e con meno imbarazzo pigliano due sarmenti della stessa vite e li fanno passare per il fondo bucato d'un vaso da fiori, lasciando che uno o due

due bottoni a frutto superino l'orlo del vaso . Empiono poscia il vaso medesimo di terra e senza distaccarlo dalla vite lasciano che produca le sue uve: questa operazione si fa di primavera. All'autunno si tagliano sotto del vaso i sarmenti e si porta il vaso in luogo riparato dagli uccelli e dall' intemperie della stagione; con quest'arte a Napoli conservasi l'uva che dall' università degli ortolani portasi in regalo al Re la vigilia di Natale . Se parlisi poi di conservare i frutti staccati dall'albero , conviene prima dire qualche cosa della dispensa nella quale conservansi . Questa deve essere in luogo perfettamente asciutto e quanto si può fresco: perciò le finestre di lei sieno a tramontana o a ponente , non mai a sirocco . La ventilazione dell' aria asciutta concorre a conservare le cose le quali si ripongono nella dispensa: sia ben lastricata , difesa dagl' insulti de' sorci ed attorno alle pareti abbia le sue tavole sulle quali in buon ordine si collochino le cose da conservarsi . Se questa sia divisa in più stanze, nelle più fredde e lontane dal vento pongansi i cotogni e le mela, nelle più temperate l'uva , le prune secche con altri seccumi, i meli granati e le giugiole sospesi al tavolato. V. *Cantina da olio* , *Dispensa da frutti* . Nelle fredde e secche dispense non solo i frutti , ma le carni ancora ed i pesci si conservano per lungo tempo . Se sul ghiaccio nelle neviere si tenessero le carni più lontane dall'umido si conserverebbono di più . In una pentola sigillata i frutti non solo e gli erbaggi, ma le carni ancora sepolte nella neve dureranno sane assai più . V. *Ghiaccio* . Il Porta asserisce che nel Monte Partenio vicino a Napoli talora trovansi sotto la neve pera , mela , sorbe , castagne selvaggie così ben conservate come se fossero allora staccate dall'albero . V. *Dighiacciare* . Circa il tempo di cogliere i frutti che vogliono conservarsi ,

tut-

tutti gli autori antichi i quali grandissimo caso facevano degli influssi della luna comandano ad una voce che tutti i frutti da conservarsi si colgano in luna calante fuori che l'uva che deve vendemmiarsi in luna ben tonda. Per adesso badate alla luna quanto volete e servitevi pure a vostro piacere di questa regola quando essa non v'interrompa la vostra raccolta. Ciò che dovete assolutamente notare si è che le frutta che volete riporre sieno colte in tempo sereno e ben asciutto e nell'ora che il sole abbia asciugata intorno ad esse l'umidità della notte rugiadosa senz' averle riscaldate, non mai di notte, nè sulla sera. Deve pur anche osservarsi il modo col quale si raccolgono. Sieno queste nè acerbe, nè totalmente mature; il tempo e la paglia le condurranno a perfezione. Non si tocchino per quanto si può colla mano, ma stacchisi o taglisi gentilmente il ramoscello dal quale pendono o prendansi nello svellerle dall'albero pel picciuolo. Una leggiera premitura, un urto, un'ammaccatura ne scompaginano le parti ed in quelle nasce quanto prima la corruzione. Il padrone, il giardiniero e l'ortolano il quale ha la premura di conservare i frutti stia attento nell'esplorare se sieno maturi di non toccarli con mano e premerli per provare se cedano al dito, in ciò certamente evvi un disordine che fra poco si comunica al frutto intero, e lasci toccare il meno che sia possibile le frutta a chi viene per diporto a vedere il giardino. Procuri pur anche che le frutta da conservarsi siano perfettamente sane, senza macchia di grandine, senza vermi, ben colorite e delle meglio stagionate. Così scielti i frutti per conservarsi si stendono ordinatamente sulle tavole, avendone prima immerso il picciuolo nella pece bollente. Alle pesche questa pece però deve mettersi all'umbilico, cioè ove si è staccato il picciuolo. Si noti attentamente, che un

un frutto non tocchi l'altro; da quel contatto si corre pericolo che un frutto marcio ve ne contamini una tavola intera. Le giugiole, le sorbe, le prugne, le nespole si sospendono ai travicelli nella dispensa attaccate ai suoi rami ed involte nelle sue foglie. In questa riporrai e le frutta involte nella cera, le racchiuse nella carta e nei vasi di terra che si conserveranno assai bene. Alcuni però per tenere in un sito più temperato e più eguale le cose racchiuse nei vasi, l'immergono nell' acqua de'pozzi, delle cisterne, nel vino, le sotterrano in terra, che non sia nè troppo umida, nè troppo secca, e poi si coprono con un piede o un piede e mezzo di simil terra, e come sopra si disse mettonsi anche nella neve. Se in una caraffa di vetro si metterà alcuna cosa o frutto o erbaggio o seme, e questa ermeticamente chiusa si deporrà in un pozzo, si conserverà per mesi ed anni. V. *Botte*. Con alcuni condimenti conservansi le cose. Col mele conservansi incorrotti i frutti, eccettuati quelli che avendo tropp'umido corrompe-rebbono essi il mele, quali sono l'uve, i persici molli, i fichi ec. Nel vino, nel mosto, nell'aceto, nelle feccie del vino conservansi pur anche cotogni e pera ed uva, mandorle, pesche ed infinità d'erbaggi, zucchette, meloncelli, capperi, peperoni ec., ed anche carni e pesci. V. *Confettare*. L'acquavite fra tutti i liquori è il perfettissimo per conservare le cose. V. *Acquavite*. Col sale si conserva dal putridume ogni cosa, nell'acqua salata si conservano frutti, erbaggi, semi ec. Le ulive nella loro concia durano verdeggianti e saporite più d'un anno. L'olio pur anche ha la virtù di conservare le cose. Il pesce ed i funghi immergendovegli, il vino ricoprendonelo, i carcioffi, le uova ed altre cose devono ad esso la loro conservazione. Per li frutti però poco serve, comunicando ad essi un sapo-

pore disgustoso. Devesi avvertire però che quando si fanno delle salamoje per conservare es. gr. fagiuoletti, piselli e simili, si suole coprire con 4. dita d'olio la cima della pentola, non già per salvar le cose dalla putredine, ma per impedire all'aria l'accesso ad ammuffire e corrompere la salamoja medesima e così è nel vino in fiaschi. La paglie stesse mantenendo le frutta asciutte ed assorbendo in sè l'umore che andrebbe a corromperle entrano nel novero di quelle cose che sono atte a conservare. Per questa ragione, non già solamente acciò le frutta riposino più molli, i tavolati delle conserve o dispense si ricoprono di paglia; nella pula del grano i cedri, i cotogni, le uve e molt'altre cose conservansi; nelle foglie di verbasco i fichi, le mela fra quelle di noce, le pera in quelle della quercia, le cerase nella santoreggia, e la giugiola, il mirto, il melo granato, la noce nelle loro foglie agevolmente conservansi. Vi sono de'semi i quali o colla loro freddezza o col loro assorbire dell'umidità conservano i frutti. Nel miglio egualmente si conservano i frutti: vi si conservano i cedri, i cotogni, le mela, i tartuffi; i melogranati nel grano e le uve nei granaj sospese durano assai più che conservate altrove. Più particolarmente per conservare fiori, semenze, pesci, carne, cerase, frutti, vino, uova, farina, legname, uccelli ec., vedi queste cose ai proprj articoli. Vedi anche *Mele*, *Zuccaro*.

Consolida maggiore, *Orecchia d'Asino*, *Alo*, lat. *Symphitum majus*, fr. *Consoude*. Questa pianta cresce abbondantissima nei prati e luoghi umidi ed entra nella classe delle borragginee. Le sue radici sono tuberose, lunghe, nere al di fuori, bianche al di dentro e ripiene d'un sugo viscoso: condite con zuccaro e mele si mangiano con gusto e sono sane. I suoi tronchi sono

vuo-

vuoti, villosi ed alti circa 2. o 3. piedi; le foglie sono verdastre, puntute, lunghe e larghe; i fiori nascono nella sommità dei rami e dei tronchi, sono bianchi, gialli e porporini, ma tutti d'una stessa forma. In medicina serve a molti usi corrispondenti al suo nome di consolida. E' vulneraria, ferma lo sputo di sangue, giova nelle malattie del polmone, nella dissentería e per arrestare le emorragie. Applicata esteriormente conviene nelle lussazioni, nelle fratture d'ossa, nelle ernie, sulle piaghe; i cataplasmi fatti colle radici s'applicano con buona riuscita sulle contusioni delle parti nervose; se ne prepara una tisana per la tosse invetereata e per tutte le malattie dei polmoni. Dioscoride scrive che queste radiche messe a cuocere con la carne tagliata la riattaccano insieme. I fiori si lodano per le rossezze degli occhi, al qual uso si pestano e vi s'impiastrano poi sopra con acqua rosa.

Consolida reale, *Speron da cavaliere*, *Piede d'allodola*, *Delfinio*, lat. *Delphinium*, fr. *Pied d'alouette*. Pianta annua che nasce spontaneamente fra le biade e che si coltiva nei giardini per la bellezza de'suoi fiori di colore o bianco, o cenericcio, o turchino, o incarnato, ordinatamente disposti a maniera di spiga. Ciascheduno di questi fiori è composto di parecchie foglie ineguali, 5. delle quali sono maggiori delle altre e disposte in giro, la superiore si allunga per di dietro a maniera di sperone il quale riceve lo sperone di un'altra foglia. Essi seccati all'ombra conservano la loro vivacità lungamente. La natura in essi è capricciosa per il colore, perchè quella pianta che in un anno li dette bianchi, all'anno venturo li darà o turchini, o incarnati e così a vicenda, ed inoltre quella che un anno gli ebbe doppj li mette semplici per 2. e 3. anni appresso e poi torna a raddoppiarli. Fiorisce in maggio e giugno. Ai fio-

fiori succedono frutti composti di 3. granella nericce che racchiudono semi angolosi, neri e di sapore amaro. Sono un sicuro rimedio uccisore dei pidocchi della testa, come eziandio rimedio contro ai pellicelli della rogna, anzi in tali casi si possono sostituire alla stafisagria, e devono avere la preferenza dai tanti altri medicamenti e unzioni che si praticano, in ispecie mercuriali e simili che il più delle volte sono di pregiudizio alle teste dei fanciulli se sono crostose. Si usa questo seme pestato ed unito con olio d'uliva ungendone il capo a quelle parti dove s'appiattano cotesti animali. Onde non solo per la bellezza del fiore, ma ancora per l'utilità si dovrebbe coltivare molto tal pianta nei nostri giardini. Riguardo agli usi medici gli scrittori di botanica non si accordano tra di loro circa l'uso interno di cotesta pianta. Essa si dice astringente e vulneraria, ma ha molta affinità con gli aconiti, perciò con tutta ragione viene da molti stimata incerta e sospetta: quantunque il fiore cilestro di essa dal Linneo sia stato sostituito alla viola mammola nella composizione dello sciroppo di tal nome, però si può dubitare se egli l'abbia praticato; quindi ugualmente si giudicheranno dubbiose le altre qualità assegnate di facilitare le orine e l'ejezione de' calcoli, muovere i mesi e di togliere le ostruzioni invecchiate, per gli ardori, tosse, posteme, veleni, vomiti, passioni coleriche ec. Questa è la specie di delfinio ortense, *Delphinium hortense flore majore*, *& simplici* dei botanici, *Delphinium Ajacis* del Linneo. Un' altra specie si chiama calcatrippa, *Delphinium consolida* del Linneo, che produce un tronco ramoso, alto un piede. Le sue foglie sono laciniate e d'un verde nericcio. I suoi fiori sono macchiati d' azzurro, di bianco e di rosso. Questa pianta ha le stesse proprietà della precedente; non ostante non adopra-

prasi in medicina, ma le viene sostituita un'altra specie di delfinio delle biade, *Delphinium segetum*, che cresce naturalmente tra i formenti e che ha per lo meno altrettanta virtù. I fioristi si riserbano le prime due specie per ornamento dei giardini a cagione della gran bellezza dei loro fiori. Si semina in autunno in piana terra o nelle ajuole o vanezze e largamente. Una volta introdotta nei giardini vi si semina da sè stessa, e conviene spesso schiantarne una quantità grande in primavera.

Fine del Tomo Terzo.





